РУКОВОДСТВО
ДЛЯ КОНДИТЕРОВЪ и БУЛОЧНИКОВЪ



ИЗДАНІЕ ТОРГОВАГО ДОМА
І·Н·ПУРИШЕВЪ и Сынъя

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

КОНДИТЕРОВЪ

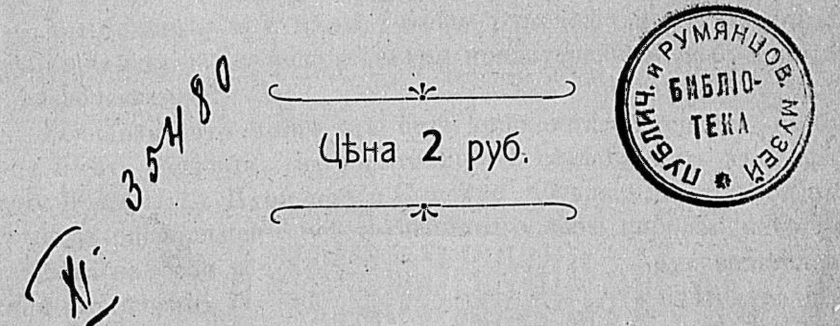
И

БУЛОЧНИКОВЪ.

С. К.

ФАБРИКАНТА и КОНСТРУКТОРА, ПОСТРОИВШАГО НѢСКОЛЬКО КОНДИТЕРСКИХЪ ФАБРИКЪ и ПАРОВЫХЪ БУЛОЧНЫХЪ.

Въ концѣ книги помѣщенъ альбомъ разныхъ тортовъ и фигуръ.



Цѣна 2 руб.

ИЗДАНІЕ

Торговаго Дома І. Н. ПУРИШЕВЪ и Сыновья.

МОСКВА.—1912.

Т-во Скоропеч. А. А. ЛЕВЕНСОНЪ, Москва.

Предисловіе.

Не имѣя до настоящаго времени на русскомъ языкѣ удовлетворительнаго руководства для кондитерскаго и булочнаго производствъ, мы рѣшили издать настоящую книгу.

Для этой цѣли мы собрали имѣвшійся у насъ обширный запасъ цѣнныхъ рецептовъ, которые мы скупали въ теченіе многихъ лѣтъ у лучшихъ мастеровъ, спеціалистовъ и знатоковъ кондитерскаго и булочнаго дѣлъ.

Не довольствуясь этимъ, мы добавили сюда все, что нашлось хорошаго въ французскихъ, нѣмецкихъ и русскихъ книгахъ этого рода.

Все изложенное въ этой книгѣ провѣрено и испытано на практикѣ въ кондитерскихъ, конфектныхъ фабрикахъ и булочныхъ.

Смѣемъ надѣяться, что настоящій капитальный трудъ, составленный по указаніямъ лучшихъ знатоковъ кондитерскаго и булочнаго производствъ, обратитъ на себя должное вниманіе спеціалистовъ, которые не откажутся сообщить намъ все, что они найдутъ нужнымъ для дополненія слѣдующихъ изданій.

Мы приняли всѣ мѣры, чтобы руководство это было доступно каждому интересующемуся кондитерскимъ и булочнымъ производствами.

Сознавая, что книга эта безъ хорошихъ рисунковъ не будетъ имѣть значенія, мы обратились за содѣйствіемъ къ Торговому Дому І. Н. Пуришевъ и Сыновья, который любезно отдалъ въ наше распоряженіе всѣ имѣвшіяся у него дорогія клише и принялъ на себя всѣ расходы по изданію этого руководства, за что мы приносимъ Торговому Дому нашу глубокую благодарность.

С. К.

Въ книгѣ этой имѣется:

ОТДѢЛЪ I.

Карамель.

Соломка.

Монпансье леденцовое.

„ съ начинкой (китайское).

Роксъ.

Сахарныя лепешки.

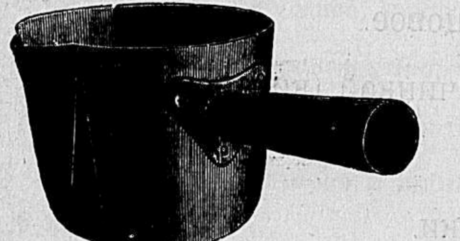
Карамель.

Карамелью называютъ сахаръ, приведенный въ ровное, однообразное не кристаллическое состоянiе. Такое состоянiе веществъ, или тѣлъ именуютъ аморфнымъ.

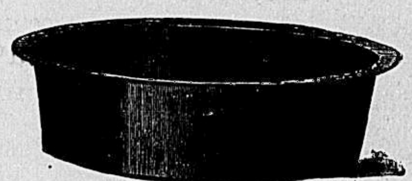
Карамель приготовляютъ изъ обыкновеннаго головного, или песочнаго сахара. Головной сахаръ нужно выбирать безъ синевы. Синеватый головной сахаръ подкрашенъ и хуже хорошаго, прозрачнаго, чистаго, кристаллическаго песка.

Песокъ можетъ состоять изъ кристалловъ разныхъ величинъ, но кристаллы эти должны быть чисты, прозрачны и не имѣть пудрообразной примѣси или, какъ говорятъ, не быть мучнистымъ.

Карамель можно сварить изъ чистаго сахара безъ примѣсей, но для этого нужно быть очень искуснымъ мастеромъ.

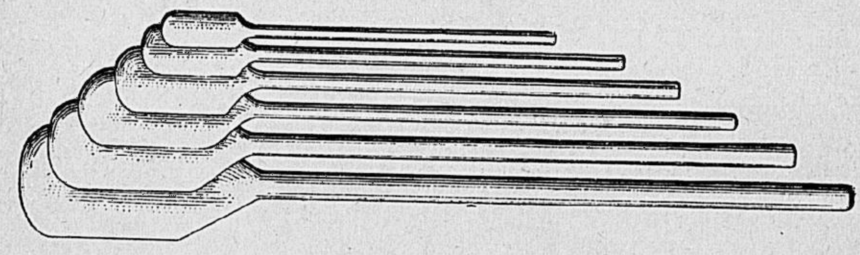


Кастрюля красной мѣди.



Мѣдный кондитерсiй тазъ безъ ручекъ.

Кристаллическiй сахаръ энергично стремится принять свое прежнее кристалическое состоянiе, или какъ говорятъ кондитера, «засахаривается».



Деревянныя лопатки.

Карамель варятъ въ мѣдныхъ нелуженыхъ кастрюляхъ или тазахъ. Насыпаютъ въ нихъ сколько бываетъ нужно сахару и наливаютъ возможно меньше воды для того, чтобы въ ней растворить сахаръ и не дать ему пригорѣть прежде чѣмъ онъ разойдется въ водѣ.

Воду съ сахаромъ смѣшиваютъ деревянною лопаткою. Достаточно если сахаръ весь намокнетъ. Кастрюлю или тазъ ставятъ на большой огонь и мѣшаютъ лопаткою до тѣхъ поръ пока не растворится совершенно весь сахаръ.

Послѣ этого лопатку вынимаютъ, и хорошо обмываютъ водою внутреннiе края кастрюли не занятые сиропомъ. При обмыванiи краевъ кастрюли наблюдаютъ, чтобы не осталось на краяхъ кристалликовъ сахара, или чтобы не образовались вновь, иначе кристаллики заразятъ весь сиропъ и онъ засахарится, т.-е. начнетъ кристаллизоваться, и вмѣсто карамели получится кристаллическiй сахаръ.

Сварить карамель это значитъ выпарить изъ сиропа всю воду, а потому въ сахаръ слѣдуетъ лить возможно меньше воды.

Чтобы убѣдиться, что изъ сиропа выпарилась вся влитая вода, нужно взять изъ кастрюли немного карамели и обмакнуть въ кружку холодной воды. Остуженная такимъ образомъ карамель, должна быть твердая, хрупкая, на зубахъ она должна хрустѣть и не приставать къ нимъ. Доведенную до хрупкаго состоянiя, карамель необходимо немедленно снять съ огня, иначе сахаръ приметъ новое состоянiе, называемое «перепускомъ».

Внутреннiе края кастрюли замываютъ мокрою тряпкою или губкою и наблюдаютъ за тѣмъ, чтобы на нихъ не загорали брызги сиропа во время варки карамели.

Изъ чистаго сахара карамель не варятъ, потому что невозможно услѣдить за тѣмъ, чтобы она не засахарилась. Чтобы лишить сахаръ его способности кристаллизоваться, къ сиропу сахарному прибавляютъ растворенныя кислоты, или глюкозы.

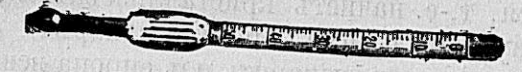
Кондитера густо растворяютъ въ водѣ кремортарторъ и вливаютъ его немного въ сахарный сиропъ въ началѣ варки карамели, но чаще всего прибавляютъ глюкозу, полученную изъ картофельной муки и называемую картофельною патокою. Кондитера злоупотребляютъ этимъ матерiаломъ и стараются варить карамель изъ одной патоки. Хорошiе сорта патоки можно доводить до густоты, необходимой для карамели, а плохiе сорта патоки горятъ раньше чѣмъ дойдутъ до густоты, требуемой при варкѣ карамели.

Патока бываетъ разной густоты. Карамельная патока должна имѣть 40—42 градуса по сахарометру Бомэ.

Сахарометръ Бомэ.

Для точнаго опредѣленія густоты жидкихъ тѣлъ или веществъ, употребляются ареометры, которые носятъ названіе по ихъ назначенію.

Для опредѣленія густоты сиропа употребляютъ ареометръ, называемый спиртомѣромъ, а для сахара служитъ сахаромѣръ, или сахарометръ Бомэ. Кондитера называютъ его градусникомъ, но названіе это не правильное.



Сахарометръ Бомэ.

Сахарометръ Бомэ состоитъ изъ стеклянной спеціально изготовленной трубки, въ тяжелый конецъ которой насыпана для тяжести дробь, или налита ртуть.

Тяжесть эта заставляетъ сахарометръ опускаться въ жидкость, и чѣмъ гуще жидкость, тѣмъ меньше опускается въ нее сахарометръ и больше показываетъ градусовъ.

Одинъ и тотъ же сиропъ въ горячемъ видѣ покажетъ больше градусовъ, а въ холодномъ меньше, а потому при точномъ опредѣленіи густоты жидкостей нужно обращать вниманіе на температуру жидкости и измѣрять ее.

Въ кондитерскомъ дѣлѣ такая точность не нужна, но необходимо имѣть въ виду разницу между горячимъ, теплымъ и холоднымъ сиропами.

Картофельная патока при температурѣ кипѣнія, т.-е. 80 градусовъ по градуснику Реомюра, должна показывать 40—42 градуса по сахарометру Бомэ. Въ холодномъ видѣ ее мѣрить нельзя, въ виду ея густоты.

Сахарометръ долженъ быть чисто вымытъ и сухъ. Его нельзя опускать рукою до извѣстнаго дѣленія, а онъ долженъ погружаться самъ собою. Грязный, или выпачканный сиропомъ сахарометръ не дастъ точнаго показанія.

Если сиропъ гуще необходимаго, то подливаютъ воды и кипятятъ его одинъ разъ, а если сиропы жиже, то кипятятъ его до тѣхъ поръ, пока онъ приметъ необходимую густоту.

Сиропы и ихъ пробы.

Для заготовки разныхъ фруктъ употребляютъ сиропъ, который въ холодномъ видѣ имѣетъ 15 градусовъ по Бомэ.

Подъ словомъ холодный сиропъ мы разумѣемъ температуру около 14 градусовъ по Реомюру, т.-е. комнатную температуру.

Сиропъ, сваренный гуще, будетъ липкимъ. Онъ тянется между пальцами и опущенный въ него сахарометръ покажетъ въ горячемъ видѣ 26° (° поставленный сверху замѣняетъ слова градусовъ), а въ холодномъ 31°. Годенъ для кондира, компотовъ, ликеровъ, желе. Сиропъ этотъ даетъ между пальцами тонкую нитку.

Для тиража фруктъ, для консервныхъ конфектъ, для мороженаго и пр. употребляютъ сиропъ, дающій между пальцами толстую нитку. Сахарометръ покажетъ въ немъ въ горячемъ видѣ 32°, а въ холодномъ 37°.

Для помады и сливочной помадки сиропъ варятъ до тѣхъ поръ, пока частица его, опущенная въ холодную воду, даетъ густую мягкую массу не способную ни течь, ни образовывать шарикъ. Сахарометръ въ немъ покажетъ въ горячемъ видѣ 34°, а въ холодномъ—39°.

Для шприцовыхъ украшеній варятъ сиропъ до густоты мягкаго шарика т.-е. частица этого сиропа, охлажденная въ холодной водѣ, даетъ возможность сдѣлать изъ нея мягкій шарикъ. Сахарометръ въ такомъ сиропѣ покажетъ въ горячемъ видѣ 38°. Въ холодномъ видѣ его мѣрить невозможно, въ виду его густоты.

Сиропъ, который начинаетъ давать пузырьки при варкѣ его, покажетъ 41° въ горячемъ видѣ.

Сиропъ, сваренный до большихъ отдѣльныхъ пузырей, въ горячемъ состояніи покажетъ на сахарометрѣ 43°, охлажденный въ водѣ, онъ дастъ крѣпкій шарикъ.

Сиропъ, выпаренный до того, что часть его, охлажденная въ водѣ, будетъ при сжатіи ея въ рукахъ хрупкою, покажетъ въ горячемъ видѣ 48°.

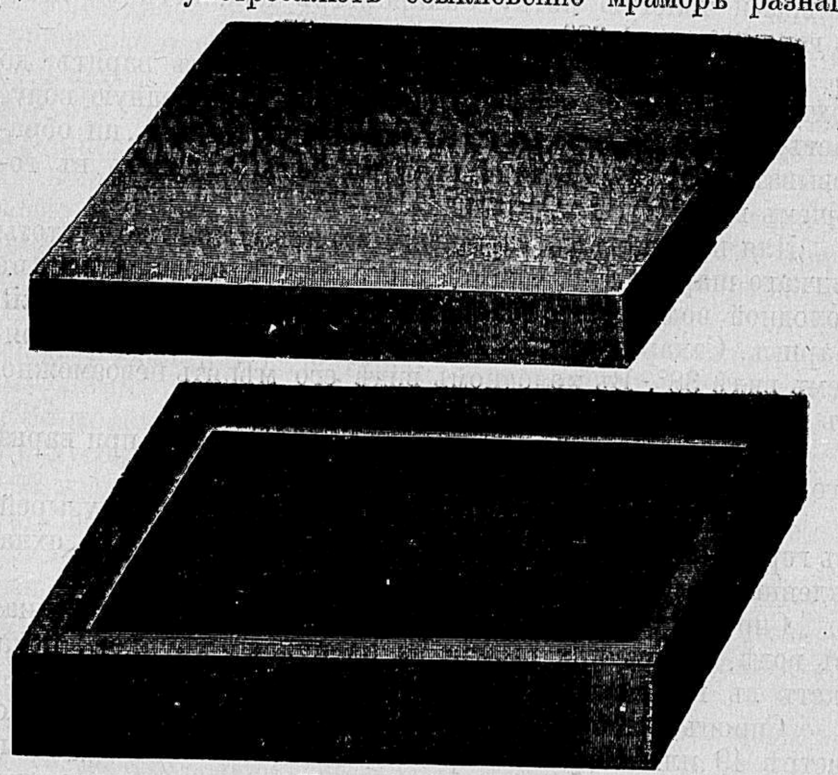
Сиропъ, выпаренный до карамели, покажетъ на сахарометрѣ 49 или 49½° въ горячемъ состояніи. Охлажденный въ холодной водѣ, онъ долженъ быть твердымъ, хрупкимъ и не приставать къ зубамъ, какъ это было уже сказано.

Если послѣ этого варить сахарный или паточный сиропъ, то онъ станетъ желтѣть. Дѣлаютъ это для приданія желтаго цвѣта нѣкоторымъ сортамъ карамели, какъ напримѣръ грильяжа.

Сиропъ, выпаренный до отказа, начинаетъ горѣть и даетъ удушливый ѣдкій дымъ. Его разбавляютъ кипяткомъ до липкаго сиропа и употребляютъ какъ шоколадную, желтую или золотистую краску. Имъ же можно красить въ желтый цвѣтъ разные сорта напитковъ и кондитерскаго товара. Называютъ его жженкою. Какъ только сахаръ началъ горѣть, его необходимо взмѣшивать лопаткою.

Мраморныя плиты.

Сваренную карамель выливаютъ на каменную плиту. Для плитъ употребляютъ обыкновенно мраморъ разнаго



Мраморныя плиты.

качества. Самыя дешевыя плиты приготовляются изъ по-

дольскаго мрамора, который имѣетъ некрасивый видъ и онъ очень мягкій. Рѣзать на немъ карамель неудобно, такъ какъ онъ скоро прорѣзается скалками и приходитъ въ негодность. Лучше всего употреблять камни изъ итальянскаго бѣлаго мрамора, они твердые и не лопаются. Толщина плитъ должна быть не менѣе 2½ верш. иначе плита будетъ очень скоро нагрѣваться. На горячей плитѣ студить карамель нельзя. Лучшая и наиболѣе удобная длина для плитъ 2 аршина, ширина 1 арш. Для помады употребляютъ плиты съ углубленіемъ, какъ это показано на нижнемъ рисункѣ.

Вылитая на плиту карамель есть матеріалъ, изъ котораго можно приготовлять всѣ сорта карамели и монпасье, но прежде чѣмъ приступить къ изложенію способовъ выработки товара изъ карамели, мы опишемъ новѣйшій способъ варки.

Вакуумъ—аппараты.

Извѣстно, что воздухъ имѣетъ вѣсъ и давитъ своимъ вѣсомъ на все, что находится на землѣ. На высокихъ горахъ вѣсъ этотъ меньше, а потому вода тамъ закипаетъ скорѣе. На уровнѣ моря вода закипаетъ при 80° Реомюра, а на горахъ она закипаетъ при болѣе низкой температурѣ. На этомъ основаніи устроили новые кипятильники, называемые вакуумами или вакуумъ-аппаратами. Въ такихъ аппаратахъ вырабатываютъ сахаръ, патоку и въ нихъ же варятъ и карамель. Для сахара и патоки употребляютъ большіе вакуумы, а для карамели маленькіе. Вакуумъ-аппаратъ есть не что иное, какъ большой котелъ съ двойными стѣнками, между которыми во время варки находится паръ, впускаемый изъ парового котла. Чтобы охлажденный паръ не сгущался, въ воду изъ вакуума идетъ вторая трубка, проводящая паръ обратно въ паровой котелъ. Такимъ образомъ здѣсь сиропъ варится не на огнѣ, а на пару. Чтобы скорѣе выпаривалась вода изъ сиропа, вакуумъ накрытъ наглухо выпуклою крышкою тоже съ двойными стѣнками. Крышка эта трубкою соединена съ воздушнымъ насосомъ, который выкачиваетъ изъ вакуума воздухъ и паръ, образуемый отъ выпариванія изъ сиропа воды. Безъ давленія атмо-

сфернаго воздуха сиропъ скоро закипаетъ и скоро выпаривается. Паровой котелъ помѣщаютъ въ особомъ помѣщенiи.

Конфорки.

Тамъ, гдѣ нѣтъ возможности имѣть вакуумы, употребляютъ конфорки или, проще говоря, плиты, приспособленныя для большого огня, необходимаго для варки карамели. На маломъ огнѣ сахаръ томится и теряетъ свою силу.

Конфорки строятся въ 1 арш. ширины и длины, т.-е. имѣютъ 1 квадр. арш. площади при высотѣ въ $1\frac{1}{2}$ арш.

Помѣщенiе для угля дѣлается круглое въ 4 верш. въ дiаметрѣ, а глубиною 8 верш. Внизу дѣлается поддувало и на него кладутся колосники. Верхнее отверстiе для прочности покрывается желѣзнымъ кольцомъ въ вершокъ ширины и $\frac{1}{4}$ дюйма толщины. Къ кольцу приклепываются костыли для укрѣпленiя кольца въ кирпичахъ. Для самого горна лучше употреблять огнеупорный кирпичъ и глину. Для тяги и выхода дыма лучше дѣлать одну ноздрю. Двѣ ноздри не приносятъ пользы, но уменьшаютъ прочность конфорки. Конфорки строятъ по нѣскольку въ рядъ, тогда онѣ имѣютъ одну общую стѣнку и стоятъ нѣсколько дешевле. Для чистоты и прочности конфорки слѣдуетъ обшивать снаружи чернымъ кровельнымъ желѣзомъ. Горячiе газы изъ конфорокъ обыкновенно выпускаютъ прямо въ воздухъ, между тѣмъ, ими можно обогрѣвать пирожныя печи, или кипятить воду для мастерской. Для воды ставятъ надъ конфорками въ удобномъ мѣстѣ длинный желѣзный бакъ, но не глухой, чтобы не было взрыва. Для обогрѣванiя печей пускаютъ горячiе газы, идущiе изъ конфорокъ, подъ подъ печи, или по верху ея, смотря, гдѣ необходимѣе. Однихъ газовъ изъ печи будетъ мало, но для печи потребуется значительно меньше топлива.

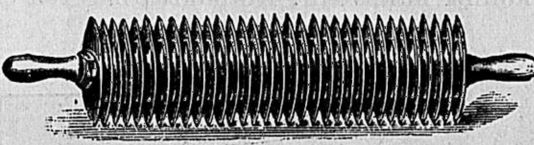
Топливо для конфорокъ.

Топить конфорки слѣдуетъ лучшимъ сортомъ антрацита, другое топливо хотя и стоитъ дешевле, но обходится

въ работѣ дороже и не даетъ такого сильнаго огня, а это много значитъ. Скоро сваренная карамель бываетъ прочнѣе и не задерживаетъ мастера и его помощниковъ въ ожиданiи варки. Кромѣ всего этого, антрацитъ хорошихъ сортовъ горитъ долго, не даетъ копоти и по числу калорiй (тепловыхъ единицъ) превосходитъ всѣ сорта топлива, кромѣ нефти. Нефтяныя конфорки хороши, но съ ними много возни и онѣ требуютъ умѣлаго ухода за ними.

Карамель безъ начинки.

Вылитую на камень карамель можно употребить на какой угодно товаръ, но при варкѣ карамели имѣютъ въ виду то, что думаютъ изготовить и сообразно съ этимъ кладутъ въ варку то или другое количество патоки. Хорошiе сорта сахара принимаютъ одну треть патоки безъ риска, что карамель «потечетъ», т.-е. станетъ мокнуть и пачкать обертку. Есть охотники варить карамель изъ одной патоки, такая карамель въ сырую погоду течетъ и не имѣетъ сладости. Рекомендуютъ въ патоку лить воду и, говорятъ, что это удерживаетъ карамель отъ течи, но средство это удлинняетъ варку и не приноситъ большой пользы. Кладутъ въ такую карамель разные сорта муки и тогда она держится лучше. Бывали случаи, что клали для сладости сахаринъ, но это запрещено закономъ. Въ дешевыя шарады кладутъ муку, хорошо вымѣшиваютъ ее съ карамелью, раскатываютъ какъ тѣсто и рѣжутъ скалками. Для каждаго сорта карамели есть свои скалки, которыя имѣютъ желаемое разстоянiе между рѣзцами. Лучшiя скалки—англiйскiя. Онѣ служатъ долго и не пристаютъ къ варкѣ. Шарады завертываются въ спецiальную бумагу съ картинками съ подверткою.



Для подвертки берутъ вѣсовую бумагу флатомъ въ разную цѣну. Кромѣ шарадныхъ картинокъ наклеиваютъ еще и рельефныя картинки, При употребленiи рельефныхъ картинокъ, шарады завертываютъ въ ситцевую или крашеную бумагу. Такимъ же способомъ приготовляютъ карамель обвитую битью. Она бываетъ круглая. Для этого отрѣзаютъ спецiаль-

ными ножницами куски карамели и раскатывають ихъ длинными палками равной толщины. Когда вся карамель раздѣлена, батоны эти катають на столѣ вмѣстѣ, пока они не остынуть. Во время раздѣлки варки, вытянутыя палки мальчикъ все время катаетъ на столѣ, чтобы онѣ не потеряли свою форму. Палки эти, или длинные батоны необходимо дѣлать одинаковой толщины. Когда вся варка превращена въ батоны и всѣ батоны-палки остыли, ихъ кладутъ рядомъ и рѣжутъ ножницами. Хорошіе мастера рѣжутъ очень скоро эти палки на батоны нужной длины, изображенными на рисункѣ,



Бить.

Ножницы для рѣзки карамели.

ножницами. Батоны эти съ подверткою обертывають въ цвѣтную бумагу и обвивають битью или, какъ ее иначе называютъ, бронзовою или мѣдною канителью. Она продается намотанная на деревянныя катушки. Концы батоновъ обертываютъ загадками и подъ нихъ подводятъ концы канители. Шарады рѣжутся спеціальными скалками,



Ножъ кондитерскій.

а гдѣ ихъ нѣтъ — длинными ножами, или шпагами, которыя нужны въ кондитерскомъ дѣлѣ для разныхъ работъ и должны имѣть свое мѣсто, чтобы не искать ихъ.

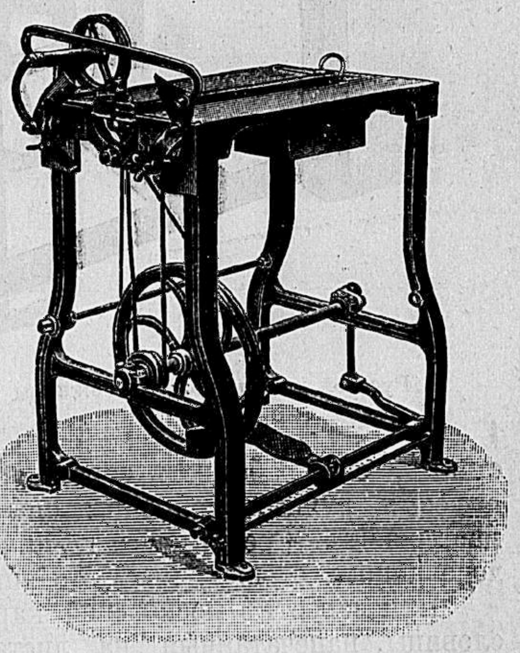
Муку для шарадъ употребляютъ картофельную, она лучше вымѣшивается. Можно употреблять кукурузную муку, изъ нея выходятъ вкусныя шарады. Картофельная мука должна быть совершенно сухая, иначе она будетъ сбиваться въ комочки. Шарады завертываютъ и въ гофрированную бумагу, пропущенную чрезъ машину для гофрировки цвѣтной бумаги.



Гофренница.

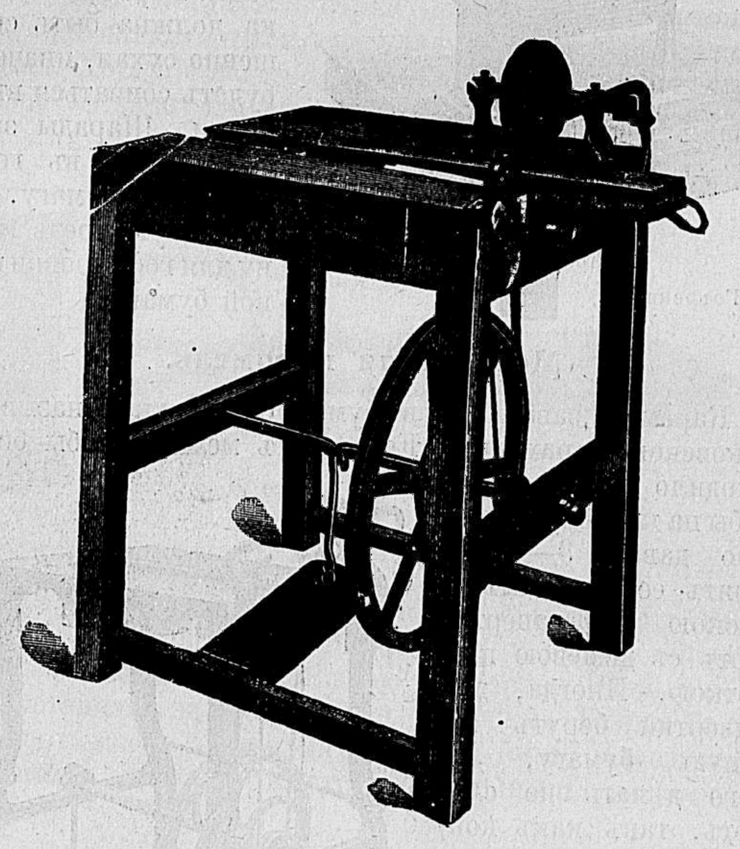
Московская карамель.

Карамель, завернутая въ бумагу со стрижкою, называется московскою карамелью. Ее рѣжутъ мелко, чтобы больше выходило на фунтъ и чтобы на копейку можно было давать 3—4 шт. Варятъ ее пополамъ съ патокою и завертываютъ съ дешевою подверткою. Иногда, для подвертки берутъ газетную бумагу, но этого дѣлать не слѣдуетъ, такъ какъ конфекты не должны служить для распространенія заразы. Старая газетная бумага абсолютно не годится для подвертки. Для вѣса берутъ крашеную бумагу съ большимъ количествомъ мѣла. Всѣ эти способы удешевить товаръ, толь-



Заграничныя ножницы на металлическомъ станкѣ прочной конструкціи.

ко указываютъ покупателю на недобросовѣстность фабриканта. Такихъ фабрикантовъ обыкновенно обѣгаютъ покупатели. Для стрижки крашеной разноцвѣтной бумаги для московской карамели употребляютъ ножницы разныхъ конструкцій. Лучшія изъ нихъ заграничныя на чугунномъ



Русской работы ножныя ножницы на деревянномъ станкѣ.

станкѣ, онѣ работаютъ скоро, чисто и надежно. Есть и дешевыя ручныя ножницы: онѣ годны для небольшихъ мастерскихъ. Среднія между ними—ножныя ножницы на деревянномъ станкѣ, какъ это видно на рисункѣ.

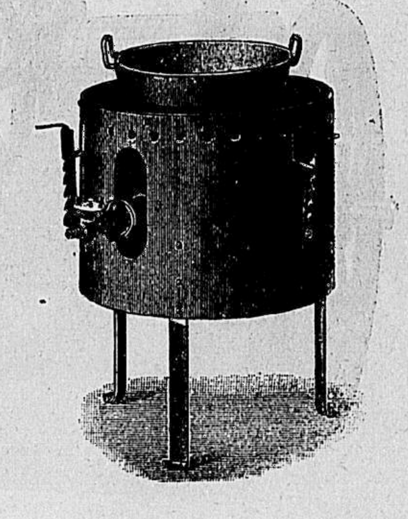
При заверткѣ московской карамели вкладываютъ пословицы, напечатанныя на листахъ, которыя разрѣзываются предварительно на узенькія полоски.

Очистка сахара.

До введенія вакуумъ-аппаратовъ и другихъ усовершенствованныхъ способовъ изготовленія сахарнаго песка очистка сахара играла важную роль. Очищали сахаръ бѣлкомъ, кровью животныхъ, жжеными костями и другими способами. Въ настоящее время въ продажу пускаютъ сахаръ хорошо очищенный и только для нѣкоторыхъ, особенно бѣлыхъ сортовъ монпансье, помады и пр., прибѣгаютъ къ очисткѣ сахара при помощи бѣлка или новаго англійскаго средства, называемаго цукеръ-бланшъ (сахарныя бѣлила).

При помощи цукеръ-бланшъ можно очищать желтый сахаръ и получать изъ него чистый, совершенно прозрачный, какъ кристаллы хорошо очищеннаго сахара, продуктъ.

Газовыя печи.



Вмѣсто конфорокъ можно употреблять газовыя печи, но, къ сожалѣнію, у насъ газъ обходится очень дорого. Въ мѣстахъ, гдѣ приходится скоро и не часто приготовлять кофе, шоколадъ и другіе напитки, а также варить небольшія количества разныхъ сортовъ пастилокъ, газовая печь можетъ принесть существенную пользу, а потому мы помѣщаемъ рисунокъ такой печи.

Подготовка камня.

Для того, чтобы карамель не приставала къ камню, его необходимо чисто обмыть и сухо вытереть, и смазать жиромъ или воскомъ. Для этого употребляютъ вазелинъ, церезинъ, иначе называемый горнымъ воскомъ, а въ послѣднее время — хорошо очищенное кокосовое масло. Оно должно быть безъ запаха и вкуса. На камень кладутъ

стальные квадратики или линейки. Линейки эти бываютъ въ 1 арш. и въ 2 арш. длины. Ихъ кладутъ по всѣмъ четыремъ сторонамъ камня, чтобы карамель не могла стекать съ камня. Ихъ тоже промазываютъ жиромъ, но не нужно оставлять много жира на камнѣ и на линейкахъ.

Машины для карамели.

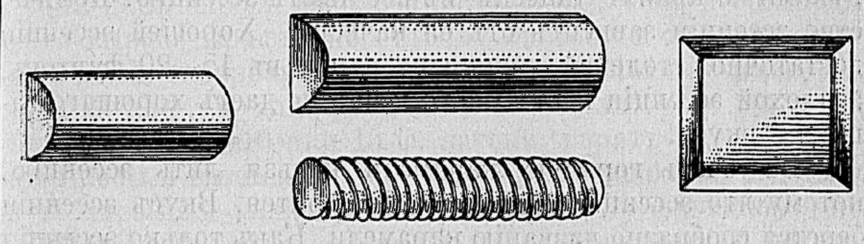
Кромѣ скалокъ для карамели безъ начинки употребляютъ еще и машины съ валами. Нижній валъ чаще бываетъ гладкій, а верхніе валы имѣютъ разную форму.

Для выработки витой или иной фигурной карамели необходимо два вала.

Длинную карамель разныхъ величинъ и квадратную карамель вырабатываютъ, смѣняя только одинъ верхній валъ, а нижній, гладкій, остается одинъ для всѣхъ этого рода сортовъ карамели. На машинѣ работать карамель удобнѣе, скорѣе и можно класть въ нее кислоту; кромѣ того, на каждой карамелькѣ можетъ быть рисунокъ или фирма. Нижній валъ тоже можетъ быть вафельный или рубчатый.

На фабрикахъ для выработки карамели употребляютъ машины. Онѣ имѣютъ толстые валы, не скоро прогрѣвающіеся и даютъ возможность вырабатывать очень дешево простую карамель, уменьшая количество рабочихъ рукъ и время выработки. Какъ видно на рисункѣ, карамельная машина

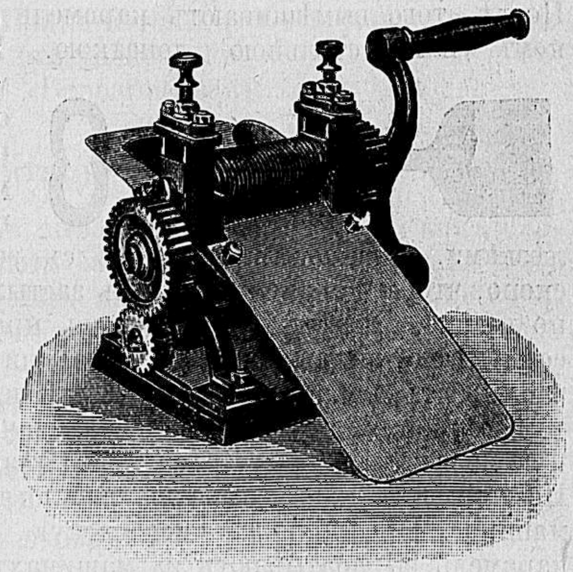
имѣетъ двойную зубчатую передачу и маховикъ, что значительно облегчаетъ работу и даетъ машинѣ ровный ходъ.



Рисунки карамели вырабатываемой на машинѣ.

Карамель „Колибри".

На изображенной здѣсь машинѣ вырабатывается очень тонкая карамель, которую называютъ «Соломка», «Променадъ», «Колибри», «Копѣечныя свѣчи» и «Карандаши». Завертываютъ эту карамель въ вощеную цвѣтную бумагу безъ печати, что очень удобно для производства. Рѣжутъ ее палочками разной длины. Первые три сорта рѣжутъ короткими, равными по длинѣ спичкамъ, а карандаши и свѣчи рѣжутъ длиною отъ 3 и до 4 верш.



Фруктовая карамель.

Карамель, сдобренная разными фруктовыми эссенціями, называется фруктовою карамелью. Варятъ ее изъ хорошихъ сортовъ сахарнаго песку, добавляя 10—15 футовъ патоки на пудъ сахара. Въ мастерскихъ рѣжутъ фруктовую карамель двумя скалками—сначала узкой, а потомъ широкой. Карамель варятъ до пробы, выливаютъ на камень и подкра-

шиваютъ краскою, въ зависимости отъ названія. Когда карамель застынетъ настолько, что можно будетъ брать ее руками на краяхъ линеекъ, въ нее льютъ эссенцію. Количество эссенціи зависитъ отъ ея качества. Хорошей эссенціи достаточно столовой ложки на варку въ 15—20 фунтовъ, а плохой эссенціи идетъ много и она не даетъ хорошаго запаха и вкуса.

Въ очень горячую карамель нельзя лить эссенцію, потому что эссенція тотчасъ же испарится. Вкусъ эссенціи берется сообразно названію карамели. Какъ только эссенція будетъ налита въ карамель, ее тотчасъ же нужно завернуть въ карамель и хорошенько смѣшать съ нею. Для этого берутъ за остывшій край карамели, на стальной линейкѣ, рукою и бросаютъ уголъ карамели за средину варки; такъ поступаютъ со всѣми четырьмя углами варки. Послѣ того вымѣшиваютъ карамель съ эссенціею скребкомъ или стальною лопаткою. Вымѣшанную карамель оставляютъ, и она опять разливается и занимаетъ мѣсто между положенными на краяхъ камня желѣзками. Смѣшивать карамель съ эссенціей необходимо скоро, чтобы карамель не очень застыла и разлилась опять по камню. Подстывшую карамель пробуютъ пальцемъ и, если мѣсто, выдавленное на карамели пальцемъ, скоро не заплываетъ, карамель нужно рѣзать первою скалкой, а потомъ второй, не упустивъ момента, иначе карамель застынетъ и ее нельзя ужъ будетъ рѣзать, или рѣзка будетъ заплывать. Поэтому для карамели безъ начинокъ стали употреблять машины. На фабрикахъ московскую, фруктовую и витую карамель вырабатываютъ на машинахъ для карамели, рисунки которыхъ были нами помѣщены раньше. На тѣхъ же машинахъ можно бы было вырабатывать и другіе сорта карамели, какъ, напримѣръ, круглую карамель, овальную и фигурную, но пока эти сорта еще не введены въ употребнленіе.


Стальной скребокъ.

Барбарисовая карамель.

Круглую карамель въ настоящее время вырабатываютъ при помощи катанія на столѣ палокъ, какъ это было

описано при выработкѣ батоновъ. Способъ этотъ введенъ въ то время, когда еще карамельныхъ машинъ не было, а такъ какъ спросъ на барбарисовую карамель небольшой, то ее вырабатываютъ по старому способу и въ настоящее время. Для барбарисовой карамели дѣлаютъ такой же сиропъ, какъ и для фруктовой карамели, т.-е. на пудъ сахару кладутъ 10 или 15 ф. патоки, варятъ до карамельной пробы и выливаютъ на камень. Въ нѣсколько подстывшую карамель кладутъ лимонную кислоту порошкомъ, по расчету ¼ фунта кислоты на пудъ карамели, а потомъ подкрашиваютъ карминомъ и льютъ барбарисовую эссенцію. Все это хорошо промѣшиваютъ, потомъ рѣжутъ ножницами куски карамели и катаютъ изъ нихъ на камнѣ батоны. Мальчикъ батоны эти подкатываетъ на доскѣ или на деревянномъ столѣ, пока они остынутъ и будетъ раздѣлана вся варка. Палки-батоны рубятъ ножницами на батончики по длинѣ имѣющейся для обертки карамельной бумаги съ надписью «Барбарисовая».

Мятная карамель.

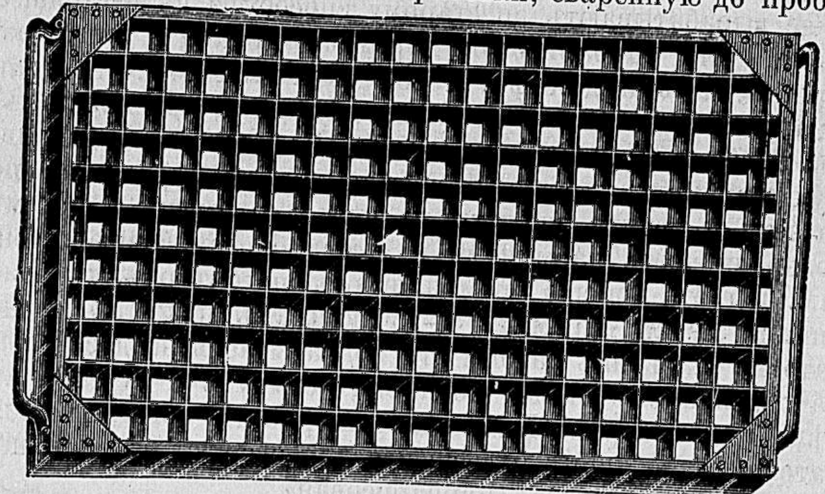
Мятную карамель вырабатываютъ такъ же, какъ барбарисовую, т.-е. катаютъ батоны-палки и рубятъ ихъ ножницами. Варятъ ее такъ же, какъ и другую карамель; послѣ варки выливаютъ ее на камень и, когда она нѣсколько подстынетъ, вливаютъ въ нее мятную эссенцію или мятное масло и хорошо вымѣшиваютъ. Послѣ мятной карамели необходимо чисто и тщательно вымыть камень, желѣзныя ножницы и вообще всѣ предметы, бывшіе въ работѣ, иначе все это будетъ пахнуть мятою и будетъ передавать мятный запахъ слѣдующимъ варкамъ и этимъ испортитъ ихъ.

Карамель съ начинкой.

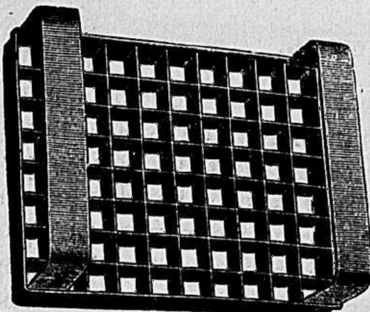
О приготовленіи начинки будетъ сказано ниже. Для всѣхъ сортовъ карамели съ начинкой, сахарный сиропъ варятъ и составляютъ такъ же, какъ и для карамели безъ начинки. Карамель съ начинкой прежде рѣзали только скалками, въ настоящее время ее рѣжутъ тремя разными способами: скалками, рамами и прессами.

Рѣзка скалками и рамами.

Если карамель съ начинкою хотятъ рѣзать скалками или рамами, то для такой обработки, сваренную до пробы,

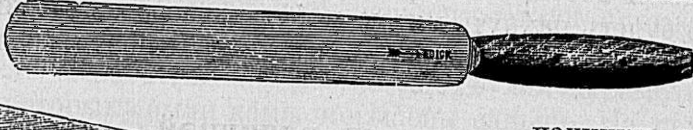


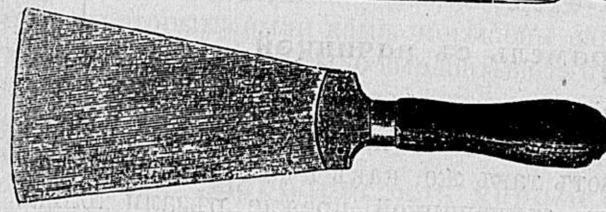
Массивная стальная рама.



Маленькая легкая жестяная рама.

часть карамели наливаютъ тонкимъ слоемъ на камень между квадратиками, положенными по краямъ камня. Когда весь камень будетъ покрытъ тонкимъ слоемъ карамели, на этотъ слой кладутъ начинку и размазываютъ ее шпахтелями по всей площади, залитой карамелью, а потомъ заливаютъ





Шпахтели.

начинку остальной карамелью, оставшейся въ кастрюлѣ. Когда карамель подстынетъ и палецъ въ ней будетъ давать отпечатки, ее рѣжутъ скалками или рамою. Можно

рѣзать одной скалкою вдоль и поперекъ. Карамель съ начинкою дѣлается квадратной или продолговатой. На холодномъ камнѣ нельзя работать прямо карамель съ начинкою. Камень обыкновенно для этого обогрѣваютъ, выливая на него карамель безъ начинки или горячую воду. Кипятокъ на камень можно налить, если вокругъ квадратиковъ положить бумажныя полоски.

Соломка.

Карамель можно смѣшивать съ воздухомъ или, какъ говорятъ, тянуть ее и дѣлать изъ нея соломку. Тянутъ карамель при помощи крючка, или съ помощникомъ. Для этого бросаютъ карамель на крючекъ, когда карамель превратится въ тягучую массу. Долго вытягивая, карамель можно сдѣлать совершенно бѣлою и непрозрачною; такую карамель называютъ соломкою.

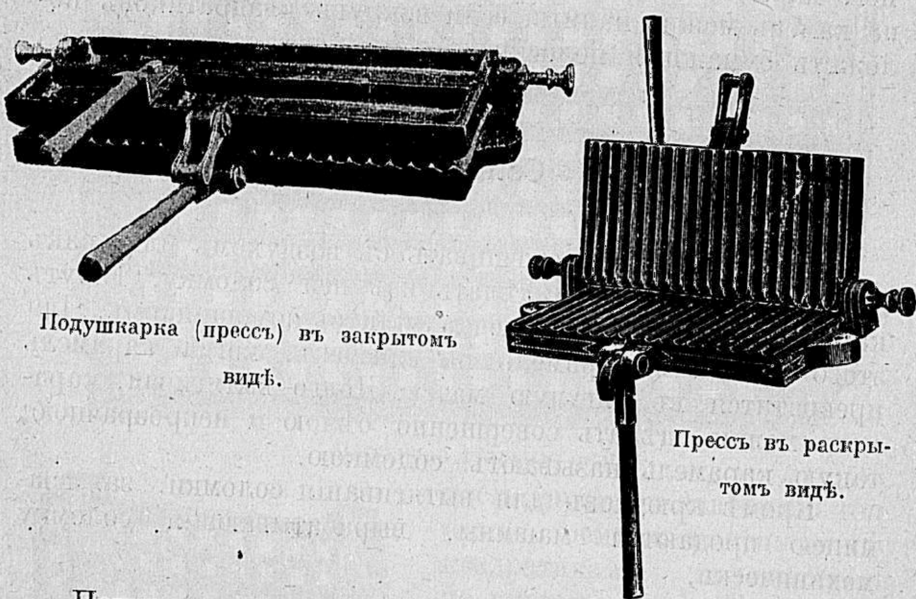
Кромѣ крючковъ для вытягиванія соломки, за границею продаются машины, вырабатывающія соломку механически.

Пышная соломка.

Вытянутую добѣла карамель называютъ соломкою. Можно вытягивать и крашеную карамель, пока она потеряетъ прозрачность и получитъ матовый или атласный цвѣтъ. Пышною соломкою называютъ карамельныя палочки около 3 вершковъ длины, съ ноздрями. Ноздреватость получается отъ того, что изъ вытянутой карамели дѣлаютъ лепешку и складываютъ ее въ трубку, потомъ трубку эту вытягиваютъ, рѣжутъ кусками, и изъ этихъ трубокъ дѣлаютъ полотно, а изъ трубчатаго полотна складываютъ опять трубку и тянутъ эту новую трубку, при чемъ прежнія трубки дѣлаются мелкими, какъ солома; поступая такъ дальше, получаютъ тончайшую и нѣжную, тонкую, какъ стѣнки соломы, карамель.

Подушечная карамель.

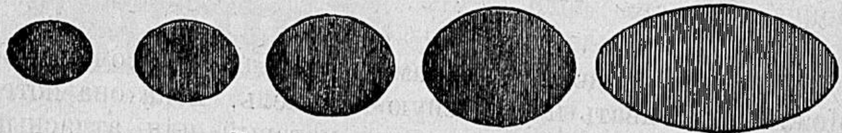
На прессахъ вырабатывается карамель подушками. Способы выработки указаны ниже, въ отдѣлѣ новѣйшей карамели.



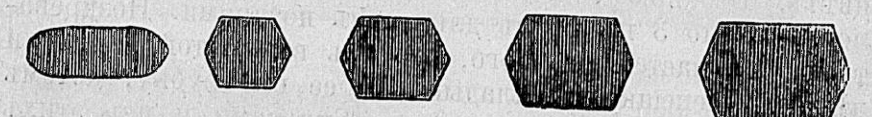
Подушкарка (прессъ) въ закрытомъ видѣ.

Прессъ въ раскрытомъ видѣ.

Подушечная карамель въ разрѣзѣ имѣетъ видъ, показанный на рисункахъ: овальный и плоскій. На прессахъ



Разрѣзъ овальныхъ подушечекъ.



Разрѣзъ плоскихъ подушечекъ.

этихъ прежде работали только монпансье, а теперь работаютъ и карамель.

Скалками и рамами можно было вырабатывать карамель съ кислою начинкою, но въ карамельную оболочку

кислоты не клали за невозможностью. На прессахъ же стали вырабатывать сорта съ кислотою въ самой карамельной оболочкѣ. Кромѣ того, оболочку стало возможнымъ дѣлать тянутую, а тянутая карамель не такъ сильно боится сырости.

Царская карамель.

Карамель съ разными фруктовыми начинками назвали царскою карамелью. Она состоитъ изъ смѣси разныхъ сортовъ разноцвѣтной карамели съ начинкою. Для этого карамель подкрашиваютъ красками разныхъ цвѣтовъ, кладутъ въ нее начинку изъ разныхъ ягодъ или обыкновенную начинку, равную для всѣхъ сортовъ, но сдобренную эссенціями.

Фруктовая начинка для карамели.

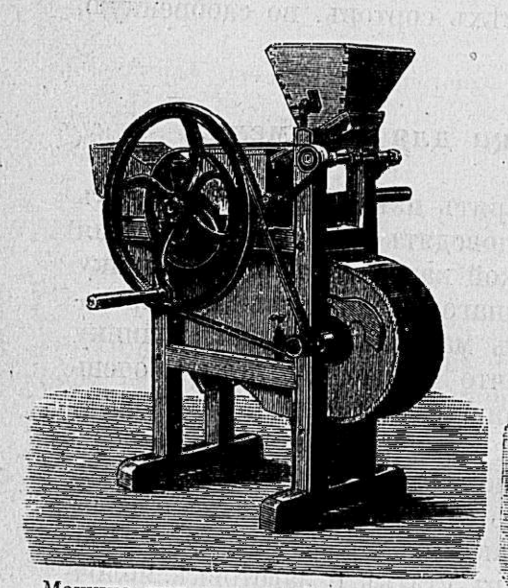
Начинку для карамели варятъ изъ фруктъ, также какъ и обыкновенное варенье, но доводятъ его до густоты. Для обыкновенныхъ сортовъ царской карамели варятъ начинку изъ яблочнаго тѣста, смѣшаннаго съ карамельными крошками. Варку эту производятъ мальчики, мѣшая начинку длинною лопаткою, потому что брызги ея летятъ очень далеко. Если не мѣшать начинки, она будетъ пригорать. Для начинки берутъ дешевое яблочное тѣсто. Варятъ до густоты густого варенья. Нѣкоторые употребляли для начинки въ карамель тѣсто, приготовленное изъ вареной тыквы, протертой на сито, какъ протираютъ яблоки. Процессъ этотъ будетъ описанъ въ статьѣ о заготовкѣ яблочнаго тѣста.

Фруктовую начинку употребляютъ во всѣ сорта карамели и монпансье, придавая ей разные вкусы эссенціями. Фруктовую начинку варятъ и изъ крыжовника, когда онъ дешевъ. Для этого крыжовникъ одинъ разъ кипятятъ и протираютъ его на сито. Полученное тѣсто варятъ, какъ яблочное тѣсто, съ крошками и обрѣзками отъ карамели и монпасье, хотя слѣдовало бы варить фруктовое варенье и употреблять его для начинки безъ всякихъ эссенцій и красокъ. Погоня за дешевизною побуждаетъ фабрикантовъ

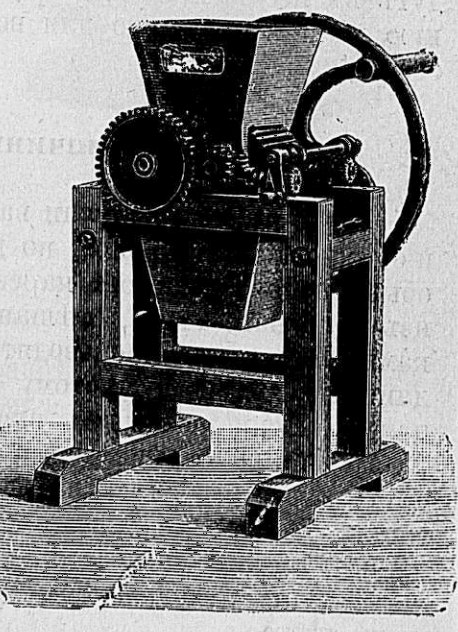
вырабатывать начинку и изъ дурныхъ яблокъ, т.-е. изъ яблокъ недозрѣлыхъ, сорванныхъ съ деревьевъ вѣтромъ.

Марципанная начинка.

Марципанное тѣсто приготовляютъ изъ миндаля, орѣховъ и фисташки, и называютъ его бѣлымъ, орѣховымъ и фисташковымъ марципаномъ. Для приготовленія марципана миндаль обвариваютъ кипяткомъ и чистятъ его руками, или на машинѣ съ резиновыми валами и вѣялкой. На машинѣ можно вычистить въ день до 15 пудовъ миндаля. Машину свободно вертитъ одинъ человѣкъ. Она чиститъ миндаль и отвѣваетъ въ сторону шелуху. Очищенный машиною миндаль не бываетъ захватанъ руками, какъ это бываетъ при ручной чисткѣ, требующей огромной затраты рабочей силы.



Машина для шелушенія мидаля съ резиновыми валами и металлической вѣялкой, годна для ручной работы и приводомъ.

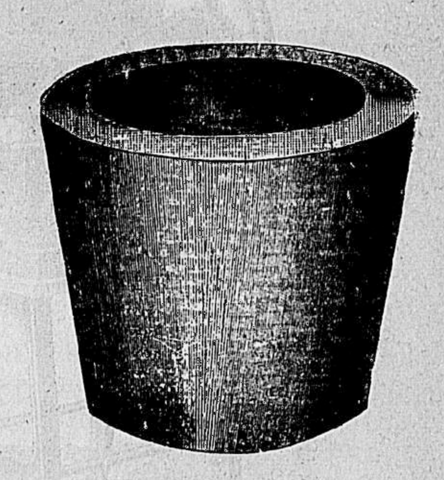


Тоже безъ вѣялки для ручной работы.

Лучше пропускать миндаль черезъ машину два раза. Во время работы необходимо открывать поддувало, закрывающее внизу шкивъ машины.

Очищенный миндаль необходимо высушить, а потомъ его трутъ въ мраморной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ изъ корельской березы. Пестикъ насаживается на длинную ручку, верхній конецъ которой вставляется въ деревянную доску съ отверстіемъ для придерживанія ручки во время работы и для полученія рычага, усиливающаго напряженіе мускуловъ рабочаго, трущаго миндаль.





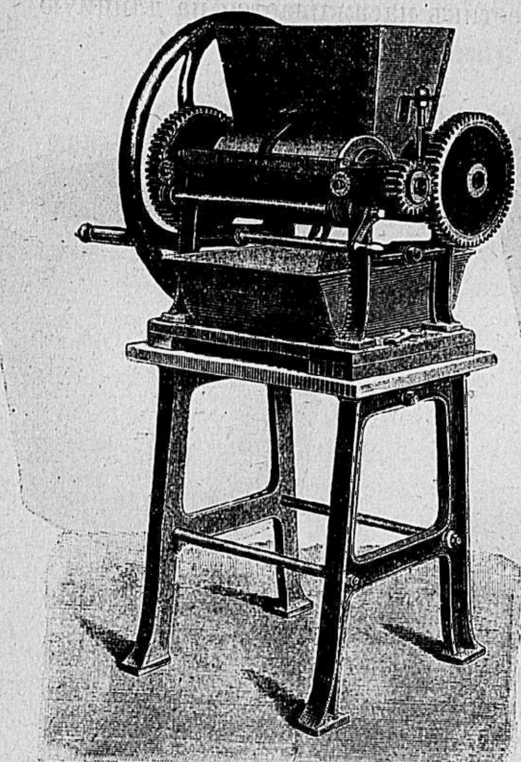


Растираютъ миндаль очень мелко, при чемъ онъ маслится.

Удобнѣе всего растирать миндаль машиною съ двумя гранитными валами.

На двухвальной машинѣ можно кромѣ миндаля протирать орѣхи, творогъ, какао и проч. На ней легче растирать миндаль и всѣ другіе матеріалы, чѣмъ въ ступкѣ. Миндаль на машинѣ пропускаютъ два раза или пока онъ будетъ мелкій, какъ мука, и маслянистый. Потомъ берутъ двойное количество сахару, противъ взятаго для марципана миндаля и кладутъ въ него $^1/_{20}$ часть патоки, вливаютъ немного воды, чтобы развести сахаръ и варятъ до пробы, при которой въ холодной водѣ получается крѣпкій шарикъ.

До варки сиропа, миндаль кладутъ въ чистую мраморную ступку, куда потомъ вливаютъ сваренный сиропъ, и мѣшаютъ сиропъ съ миндалемъ пестикомъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается густымъ, а потомъ совершенно твердымъ. Твердое тѣсто вынимаютъ изъ ступки и разминаютъ его на столѣ. Если тѣсто начинаетъ разсыпаться, его смачиваютъ кипяченою водою. Марципанное тѣсто должно быть безъ крупинокъ и кусочковъ въ видѣ мягкой, нетягучей массы, разсыпающейся во рту. Заваренный марципанъ можно разминать не руками, а на двухвальной машинѣ, гдѣ она имѣется. Это будетъ гигиеничнѣе и чище. Такимъ же способомъ приготовляютъ орѣховый и фисташковый марципаны. Лучше всего орѣхи мѣшать пополамъ съ миндалемъ. Орѣхи фундукъ и вообще мелкіе орѣхи лучше поджаривать. Грецкіе орѣхи жарить не слѣдуетъ. Бѣлый миндальный марципанъ часто красятъ въ зеленый цвѣтъ и называютъ фисташковымъ. Дѣлается это тогда когда фисташки не уродились или когда онѣ очень дороги, вслѣдствіе плохого урожая.



Двухвалка.

Краски.

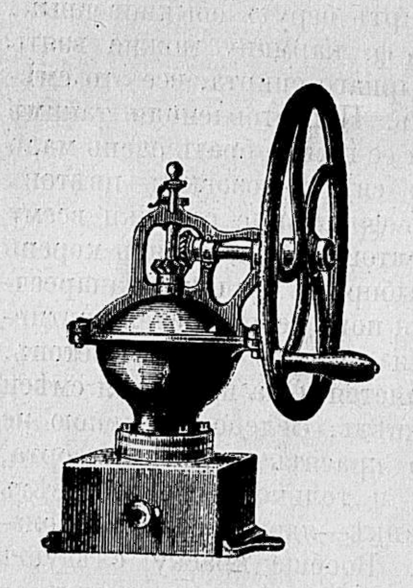
Чаще всего кондитера употребляютъ краски трехъ цвѣтовъ: желтую, зеленую и красную. Зеленую краску можно составлять изъ смѣси желтой и синей красокъ. Краски должны быть растительныя и безвредныя. Употребляютъ синюю краску индиго-карминъ, желтую приготовляютъ изъ лучшихъ сортовъ корня Куркума, а красную приготовляютъ изъ кошенилеваго кармина, но лучше всего покупать краски желтую и зеленую «Бретонъ». Остальные цвѣта получаются изъ смѣси трехъ основныхъ цвѣтовъ. Карминъ разводятъ водою, смѣшанною съ нашатырнымъ спиртомъ въ равныхъ количествахъ. Нашатырный спиртъ берутъ обыкновенный, имѣющійся въ продажѣ; на ¼ ф. кармину можно взять стаканъ воды и стаканъ нашатырнаго спирта, все это смѣшать и одинъ разъ вскипятить. Приготовленная такимъ образомъ краска очень сильна и ее нужно брать очень мало для малиноваго цвѣта, а для свѣтло-розовыхъ цвѣтовъ еще меньше. Краска эта даетъ фруктовые оттѣнки всему тому, что ею красятъ. Для желтой краски варятъ корень Куркума въ водѣ, но нужно выбирать Куркума канареечнаго цвѣта и долго кипятить его, пока не испарится противный запахъ. Лучше брать для желтаго цвѣта Бретонъ. Синяя краска одна не употребляется. Она идетъ для смѣси съ желтою и даетъ зеленый цвѣтъ. Зеленою краскою не слѣдуетъ злоупотреблять. Ею красятъ грушевые сорта, давая имъ зеленый оттѣнокъ, и только. Зеленый цвѣтъ вызываетъ представленіе о мѣдянкѣ—ядовитой краскѣ, благодаря чему его избѣгаютъ. Вообще краску слѣдуетъ употреблять очень мало и въ необходимыхъ случаяхъ, а гдѣ можно, лучше не прибѣгать къ ней.

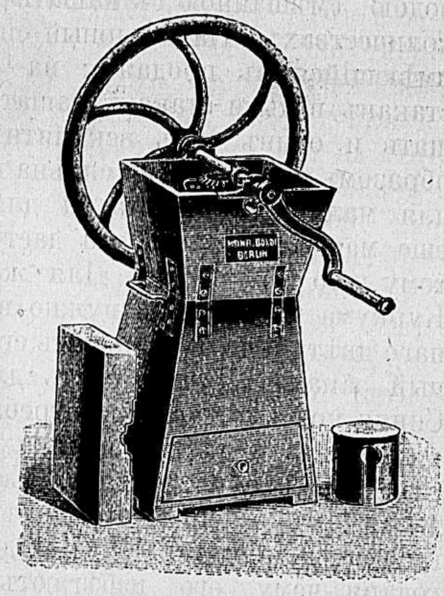
Кислота.

Кислоту слѣдуетъ употреблять лимонную, но употребляютъ и винно-каменную. Ту и другую кислоту необходимо покупать въ кристаллахъ и молоть самимъ. Измельченная въ пудру кислота часто продается съ примѣсями, вредными для здоровья и уменьшающими силу кислоты. Для размельченія кислоты служатъ мельницы, изображенныя на рисункахъ. 1-я изъ нихъ необходима для мастерскихъ, а вторая—для фабрикъ.

Лимонная кислота значительно сильнѣе и вкуснѣе виннокаменной, а потому ее надо предпочитать; хотя бываютъ случаи, когда цѣна на лимонную кислоту очень дорога, но и въ этихъ случаяхъ слѣдуетъ употреблять

лимонную кислоту, потому что съ нею карамель не такъ сильно боится сырости. Кристаллы лимонной кислоты, видимо, отличаются отъ кристалловъ виннокаменной кислоты. Кристаллы лимонной кислоты мельче и прозрачнѣе, а также совершенно не имѣютъ желтизны. Кристаллы винно-


Малая мельница.



Большая мельница съ массивными раздробителями.

каменной кислоты крупнѣе и имѣютъ незначительную желтизну. Фальсификаторы примѣшиваютъ къ той и другой кислотѣ квасцы, имѣющіе крупные синеватые кристаллы совершенно другой формы. Солидныя фирмы продаютъ кислоту въ кристаллахъ и порошкомъ безъ всякихъ примѣсей.

Эссенціи.

Фруктовыя и ягодныя эссенціи приготовляются перегонкою изъ ягодъ и фруктъ, а нѣкоторыя получаются химическимъ путемъ. Эссенціи необходимо брать только у извѣстныхъ фирмъ, такъ какъ въ продажѣ есть много очень плохихъ эссенцій. Встрѣчаются эссенціи, приготовленныя на древесномъ спиртѣ, такія эссенціи вредны и ихъ нельзя употреблять для пищевыхъ продуктовъ. Эссенціи при-

готовляются изъ эѳирныхъ маслъ, разведенныхъ спиртомъ. Эѳирныя масла употреблять не слѣдуетъ, потому что они плохо растворяются въ карамели и помадѣ. Нужно изъ эѳирныхъ маслъ приготовить эссенціи. Каждое эѳирное масло требуетъ для своего растворенія спиртъ извѣстной крѣпости, а потому, не зная этой крѣпости, не слѣдуетъ самимъ браться за приготовленіе эссенцій. Мутную эссенцію нужно пробовать разводить спиртомъ отъ 56—68 градусовъ, пока она станетъ прозрачною. Можно постепенно прибавлять спиртъ 95 градусовъ, пока эссенція не станетъ прозрачною. Мутнѣетъ эссенція отъ недостаточной крѣпости спирта, которымъ она разведена. Мятное масло употребляютъ въ чистомъ видѣ, но лучше его растворять въ спирту и тогда его пойдетъ незначительное количество. Лимонное, а въ особенности апельсинное масла скоро портятся и ихъ необходимо разводить спиртомъ и тогда они сохраняются долгое время безъ порчи. Слабыя эссенціи приносятъ только вредъ карамели и другимъ сортамъ товара. Запахъ и вкусъ—это самое главное для кондитерскаго товара, а потому на качество эссенціи слѣдуетъ обращать особое вниманіе.

Марципанная карамель.

Карамель съ начинкой вырабатывается одинаковымъ способомъ. Разница только въ начинкахъ. Карамель съ фруктовой начинкой продается съ названіями отдѣльныхъ сортовъ фруктъ. Съ ягодной начинкой карамель носитъ названія ягодъ. Всѣ эти сорта въ смѣси продаются подъ однимъ общимъ этикетомъ царской карамели. Марципанной карамелью называютъ карамель съ марципанной начинкою, сдобренною мараскиновою эссенціею. Марципанная карамель дѣлается двухъ цвѣтовъ—бѣлая и красная. Красится только карамель; начинку оставляютъ бѣлой.

Фисташковая карамель.

Карамель эту вырабатываютъ, какъ и остальную карамель, рамами или скалками, съ фисташковою начинкою; но фисташка очень рѣдко бываетъ дешева, а потому ее замѣняютъ миндалемъ, который красятъ въ зеленоватый

цвѣтъ. Въ томъ и другомъ случаѣ для начинки берутъ заварной марципанъ, изготовленный по описанному раньше способу.

Орѣховая карамель.

Приготовляется изъ орѣховаго марципана, который идетъ въ начинку. Орѣхи имѣютъ свой рѣзкій вкусъ и запахъ и въ орѣховую карамель кладутъ только ванилинъ; но въ начинку лучше класть ваниль въ небольшомъ количествѣ, а въ карамель ваниллинъ, тоже въ небольшомъ количествѣ, смѣшивая его съ сахарною пудрою. На $^1/_4$ фунта сахарной пудры достаточно положить 5 граммъ ваниллина, и пудру эту класть въ карамель и начинку, хорошо вымѣшивая то и другое. Безъ пудры ваниллинъ трудно промѣшивается.

Пуншевая карамель.

Начинка для пуншевой карамели берется обыкновенная изъ яблочнаго тѣста, въ которое прибавляютъ ромовую эссенцію и ваниллинъ. Въ карамель тоже кладутъ ваниллинъ. Варится и вырабатывается пуншевая карамель, какъ и предыдущіе сорта карамели.

Ромовая карамель.

Начинка для ромовой карамели берется сваренная изъ яблочнаго тѣста и къ ней прибавляется ромовая эссенція безъ ванили. Рѣжется она, какъ и предыдущіе сорта рамою или скалками.

Новые сорта карамели.

На подушечныхъ прессахъ вырабатываютъ новые сорта карамели. Для этого сваренный до карамельной пробы сиропъ выливаютъ на камень, смѣшиваютъ его съ эссенціею и кислотою и дѣлаютъ изъ карамели лепешку, въ которую кладутъ начинку, задѣлываютъ ее хорошо въ карамель плотнымъ склеиваніемъ краевъ ея. Сдѣланный такимъ образомъ пирогъ вытягиваютъ въ колбасу, которую тянутъ дальше и дальше, пока образуется батонъ, состоящій изъ

начинки, обтянутой кругомъ тонкимъ слоемъ карамели. Батонъ этотъ отрѣзаютъ. Вслѣдъ за нимъ тянутъ другой и третій и тотчасъ же кладутъ ихъ въ прессъ, гдѣ разрѣзаютъ батоны эти на подушечки. Остывшія подушечки завертываютъ въ бумагу. Эссенцію стараются класть въ карамель, когда она нѣсколько остынетъ, иначе эссенція вся улетучивается.

Второй способъ состоитъ въ томъ, что карамель тянутъ и, растягивая, мѣшаютъ ее съ воздухомъ, отчего карамель бѣлѣетъ и получаетъ молочный цвѣтъ. Называютъ ее соломкою. Съ превращенною въ соломку карамелью поступаютъ такъ же, какъ съ нетянутой карамелью, и разрѣзаютъ ее на батоны. Если колбаса стынетъ, ее разогрѣваютъ надъ конфоркою, отчего она дѣлается мягкою и тянучею и является опять возможность тянуть батоны.

Третій способъ. Варку раздѣляютъ пополамъ; въ одну половину завертываютъ начинку, а вторую половину превращаютъ въ соломку и въ нее завертываютъ во второй разъ пирогъ, дѣлаютъ его круглымъ и тянутъ потомъ батоны.

Четвертый способъ. Варку карамели дѣлятъ пополамъ; тянутъ одну часть и завертываютъ начинку прежде въ соломку, а потомъ все это въ обыкновенную карамель и затѣмъ вытягиваютъ колбасу и батоны и рѣжутъ на прессѣ. Всѣ эти четыре способа разнообразятъ, вкладывая кислоту въ начинку, а не въ карамель. Для винныхъ или ликерныхъ сортовъ нужно варить фруктовое желе, или хотя сахарный сиропъ, доводя его до пробы 38° въ холодномъ видѣ. Варенье не нуждается въ эссенціи и кислотѣ. Сахарный сиропъ можно приправлять по вкусу мараскиномъ, шартрезомъ, портъ-вейномъ, кюрасао. Лучше всего употреблять для этого вина и ликеры, а не эссенціи. Карамель эту продаютъ по хорошей цѣнѣ, а потому ее нужно вырабатывать изъ лучшихъ матеріаловъ. Для названій лучше всего пользоваться историческими моментами, знаменитостями, модными кличками и событіями.

Мягкая карамель.

Эта карамель вырабатывается ручнымъ способомъ изъ мармеладовъ, изъ пюре абрикосоваго и ренглоднаго, изъ

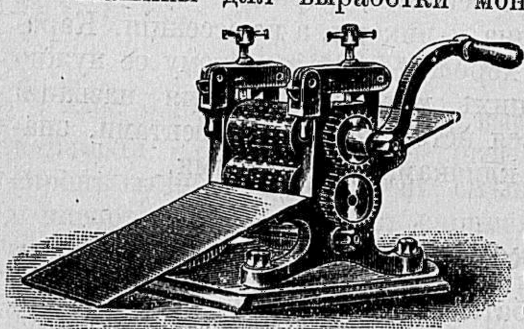
марципановъ всѣхъ сортовъ съ ликерами и виномъ, и завертывается въ изящныя бумажки съ пергаментною подверткою. Способы приготовленія этихъ сортовъ карамели такіе-же какъ и при приготовленіи открывныхъ и шоколадныхъ конфектъ, а потому они будутъ описаны въ конфектномъ отдѣлѣ. Вся разница въ томъ, что сорта эти для карамели вырабатываютъ длинными и вообще удобными для завертки. Карамель эту дѣлаютъ крупною, чтобы она дешевле стоила при выработкѣ ея. Ручная работа всегда дорого обходится и требуетъ много людей, а это въ кондитерскомъ дѣлѣ стоитъ дорого. Называютъ эту карамель какъ и предыдущую произвольно, каждый по своему взгляду, а вѣрнѣе по фантазіи. Часто одинъ и тотъ же сортъ носитъ на разныхъ фабрикахъ разное названіе.

Монпансье безъ начинки.

Всѣ сорта монпансье варятся изъ сиропа, приготовленнаго такъ же, какъ готовится сиропъ для карамели. Самое лучшее готовить сиропъ раньше въ паровомъ котлѣ и сливать въ бакъ, подогрѣваемый мятымъ паромъ паровой машины. Для монпансье сиропъ варится до карамельной пробы, выливается на камень и когда превратится въ тягучую массу, рѣжется ножницами на куски и пропускается черезъ валики.

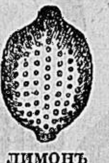
Монпансейныя машины.

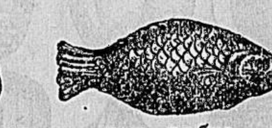
Машины для выработки монпансье бываютъ двухъ размѣровъ: маленькая нѣмецкая машина и большая англійская машина новѣйшей конструкціи съ двойной передачей и большими толстыми валами изъ фосфористой бронзы. Въ обѣихъ машинкахъ валы легко можно мѣ-



нять. На рисункѣ показаны тѣ сорта монпансье, которые болѣе ходки. На валахъ съ большимъ шарикомъ

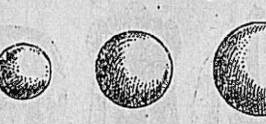
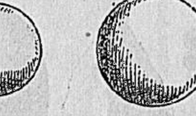
Рисунки одинарнаго монпансье.

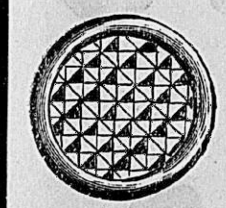



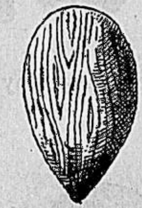
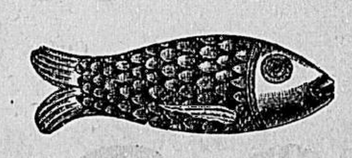
Малина лимонъ миндаль мал. земляничка мал. рыбка.

вырабатываютъ буль-де-гомъ, на меньшемъ шарикѣ черную смородину, на третьемъ красную смородину и на маленькомъ землянику, далѣе идутъ круглыя вафельныя пастилки,

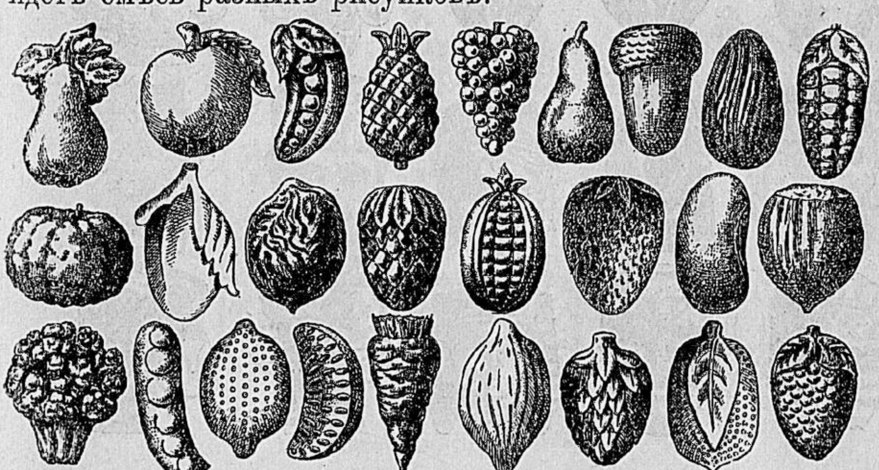
Бульдегомъ.



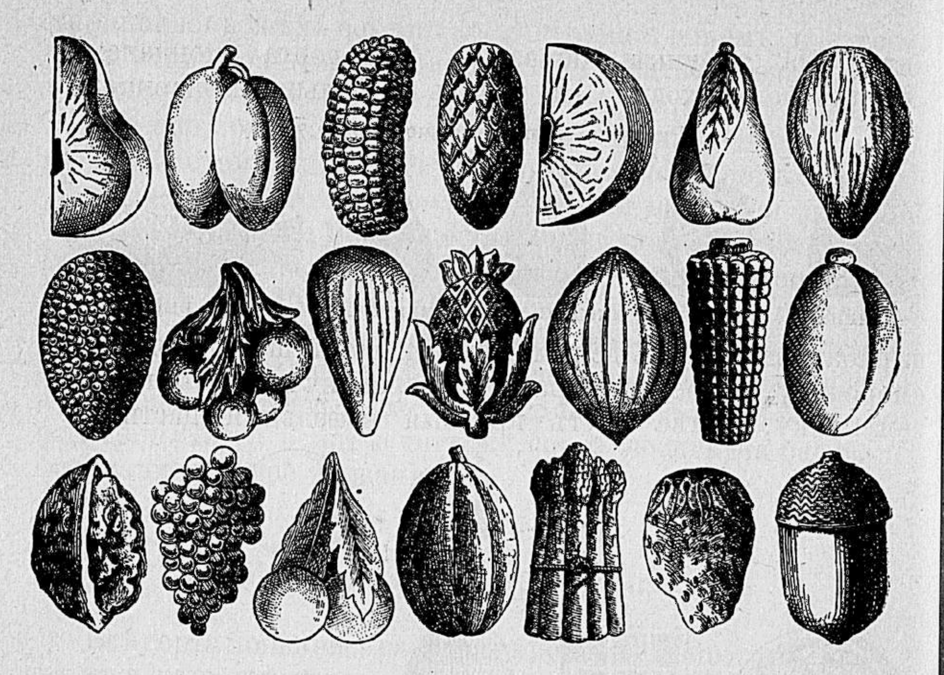



Для сливочнаго Монп. вафли. Миндаль круп. Средняя рыбка.

квадратныя вафельныя пастилки, миндаль и рыбка. Далѣе идетъ смѣсь разныхъ рисунковъ.



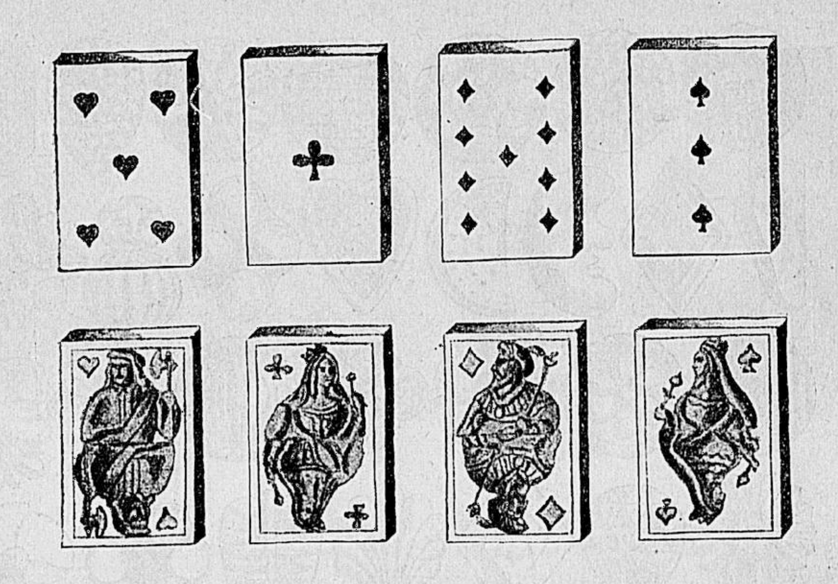
Монпансье смѣсь — мелкая фруктовая.



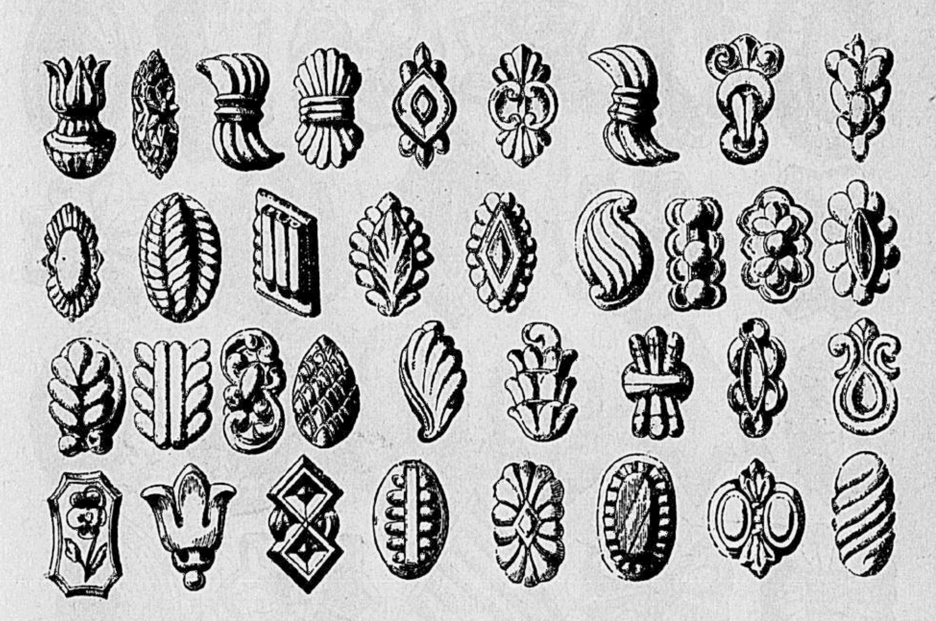
Смѣсь средняя фруктовая.



Монпансье смѣсь головокъ.



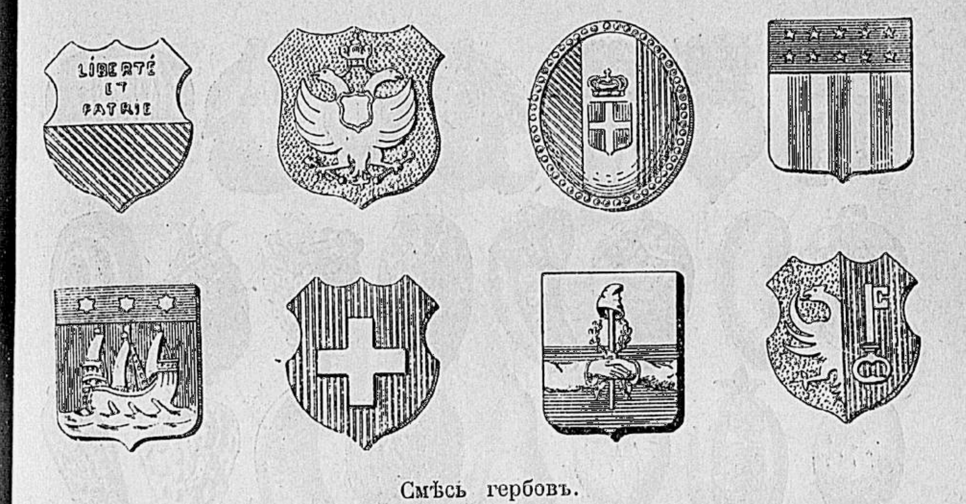
Смѣсь картъ.



Монпансье смѣсь простая мелкая.

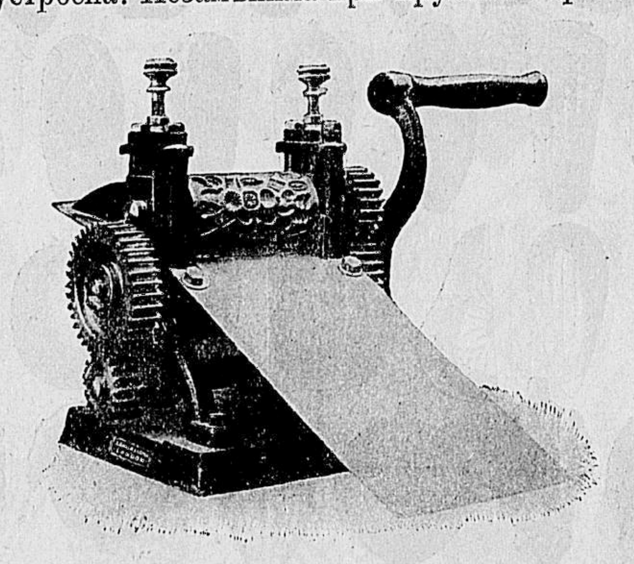
Смѣсь простая средняя.

Смѣсь простая крупная.



Смѣсь гербовъ.

На толстыхъ валахъ большой машины англійской работы помѣщается много рисунковъ. Машина работаетъ плавно и очень легко въ виду того, что имѣетъ двойную зубчатую передачу. Машина хорошо регулируется винтами и очень прочно устроена. Незамѣнима при крупномъ производствѣ.



На слѣдующихъ страницахъ помѣщены рисунки монпансье смѣсь, вырѣзываемые на валахъ, изъ фосфористой бронзы.

Монпансье смѣсь средняя фруктовая, вырабатываемая на англійскихъ валахъ большого размѣра.

Монпансье смѣсь крупная фруктовая.

Монпансье смѣсь простая мелкая.

Монпансье смѣсь простая средняя.



Монпансье простая смѣсь крупная.

Буль-де-гомъ.

Смягчающее горло монпансье отъ кашля называютъ буль-де-гомъ. Самый дешевый и простой способъ состоитъ изъ варки обыкновенной карамели до пробы. Варку дѣлятъ на двѣ части: одну часть легко подкрашиваютъ карминомъ и пропускаютъ все это черезъ валики съ круглыми отверстіями. Полученные шарики двухъ цвѣтовъ, розовые и некрашеные смѣшиваютъ вмѣстѣ и хранятъ въ плотно закрытыхъ жестянкахъ. Лучше варить буль-де-гомъ съ гуммиарабикомъ. На варку въ 20 фунтовъ кладутъ $\frac{1}{4}$ ф. гуммиарабика истолченнаго въ тончайшую пудру и сыпятъ его по немногу въ карамель, пока весь гуммиарабикъ не разойдется въ карамели, а потомъ варку дѣлятъ пополамъ и поступаютъ съ нею какъ съ предыдущею варкою.

Пастиль-де-гомъ.

10 фунтовъ гуммиарабику растворяютъ въ горячей водѣ, процѣживаютъ его черезъ сито, всыпаютъ 10 фунтовъ сахарнаго песку и кладутъ 1 фунтъ патоки картофельной; все это варится до 34° по Бомэ въ горячемъ сиропѣ, потомъ прибавляютъ немного апельсинной эссенціи и всю массу отсаживаютъ въ мелкій сахарный песокъ, сдѣлавъ въ немъ линейкою съ кругленькими гипсовыми формочками отверстія. Сахарный песокъ предварительно покрываютъ влажною тряпкою, чтобы онъ держался послѣ выдавливанія въ немъ мѣстъ для пастилокъ. Пастилки вынимаютъ изъ сахара, когда они совершенно остынутъ, и просѣиваютъ ихъ на грохотъ, для отдѣленія лишняго сахара. Полученные такимъ образомъ пастилки сушатъ на рамахъ, обтянутыхъ рѣдкимъ полотномъ.

Земляничка.

Земляничка безъ начинки варится какъ обыкновенная карамель. На камнѣ ее сдабриваютъ земляничною эссен-

цiей, красятъ карминомъ и пропускаютъ черезъ валики, съ мелкими шариками, а потомъ гремируютъ и сушатъ на столахъ.

Гремировка монпансье.

Чтобы монпансье хорошо сохранилось и имѣло видъ неровной ягоды, его гремируютъ. Для этого берутъ мелкiй сахарный песокъ и красятъ его карминомъ. Въ просушенномъ крашеномъ сахарномъ пескѣ, вываливаютъ монпансье, смоченное сахарнымъ сиропомъ, и потомъ сушатъ монпансье на столахъ. Такое обваливанiе монпансье въ сахарѣ называютъ гремировкой.

Фруктовые и ягодные сорта монпансье безъ начинки.

Лучше всего готовить фруктовое и ягодное монпансье безъ начинки изъ соломки, приготовленной изъ обыкновенной карамели описаннымъ способомъ, прибавляя въ карамель, до того какъ приступаютъ къ оттягиванiю ее въ соломку, эссенцiи сообразно названiю монпансье и потомъ полученное монпансье гремируютъ.

Сливочныя пастилки.

Бѣлую тянутую соломку пропускаютъ черезъ машину съ пастилочными, вафельными валами, имѣющими круглую или квадратную форму. Прежде чѣмъ тянуть соломку, карамель сдабриваютъ ваниллиномъ, придающимъ всему сливочный вкусъ.

Рыбки.

Монпансье, пропущенное черезъ валики съ гравированными рыбками, состоитъ изъ нѣсколькихъ варокъ карамели, выкрашенныхъ въ разные цвѣта, съ разными фруктовыми эссенцiями; съ ними поступаютъ такъ же, какъ при приготовленiи монпансье смѣсь.

Миндаль.

Монпансье-миндаль приготовляется изъ тянутой бѣлой карамели, сдобренной горько миндальной эссенцiею. Пропускается оно черезъ валики миндаль, а потомъ гремируется въ шоколадномъ порошкѣ. Для этого монпансье легко смачиваютъ водою и вываливаютъ въ шоколадномъ порошкѣ.

Монпансье смѣсь.

Сиропъ для монпансье - смѣсь слѣдуетъ приготовлять, прибавляя десять фунтовъ патоки на 30 фунтовъ сахара и тогда монпансье не будетъ липнуть. Варить нужно до тѣхъ поръ, пока возможно, конечно, не допуская до перепуска. Крѣпко сваренная карамель не должна приставать къ зубамъ и быть совершенно хрупкою. Чѣмъ крѣпче сварена карамель, тѣмъ лучше будетъ сохраняться смѣсь. Рекомендуютъ больше лить воды, распуская сахаръ, но столько чтобы свободно распустить сахаръ и потомъ уже влить патоку, когда сахаръ начнетъ кипѣть. Для карамели-смѣсь варятъ отъ 6 до 12 варокъ, крася ихъ въ разные оттѣнки, краснаго и желтаго цвѣтовъ, а потомъ складываютъ карамель съ соломкою разныхъ цвѣтовъ и кладутъ разную ягодную и фруктовую эссенцiю и кислоту. Первую варку дѣлаютъ возможно прозрачную, безъ краски и кладутъ въ нее мараскиновой эссенцiи. Вторую варку дѣлаютъ такую же и флердоранжевой эссенцiею, третью, четвертую, пятую, шестую и седьмую варку дѣлаютъ съ кислотою и кладутъ въ нихъ малиновую, земляничную, клубничную, лимонную, апельсинную, абрикосовую и грушевую эссенцiю. Малиновый сортъ густо красятъ карминомъ, земляничный слабѣе, клубничный по цвѣту средній между малиновымъ и земляничнымъ. Лимонную красятъ въ свѣтло-желтый цвѣтъ, апельсинную прибавляютъ къ желтой краскѣ кармину, абрикосовый красятъ какъ апельсинный, но кармину кладутъ меньше, грушевую красятъ въ свѣтло-зеленый цвѣтъ, но какъ можно свѣтлѣе. Остальные пять варокъ складываютъ такъ: первую варку раздѣляютъ на три части, одну изъ кото-

рыхъ превращаютъ въ соломку, другую красятъ въ малиновый цвѣтъ, а третью въ розоватый. Всѣ три части превращаютъ въ лепешки, складываютъ эти лепешки одна на другую, но такъ чтобы соломка была въ срединѣ, вытягиваютъ и пропускаютъ на валики смѣсь. Вторую варку такъ же дѣлятъ на три части и красятъ одну въ розовый цвѣтъ, вторую часть превращаютъ въ соломку, а третью оставляютъ прозрачной, дѣлаютъ лепешки, складываютъ ихъ и пропускаютъ черезъ валики. Оба эти сорта до раздѣленія на части смѣшиваютъ съ кислотою и прибавляютъ малиновой эссенціи въ первую варку, а во вторую земляничной эссенціи. Третью варку дѣлаютъ съ прослойкой соломки внутри, а верхъ и низъ дѣлаютъ ананаснаго цвѣта, прибавляя въ желтую краску кармина, кладутъ кислоты и ананасной эссенціи. Четвертую варку дѣлаютъ пеструю складывая изъ пяти цвѣтовъ: малиноваго, розоваго, желтаго, апельсиннаго и зеленоватаго (грушеваго) съ бергамотною эссенціею. Слѣдующую варку вытягиваютъ всю въ соломку, дѣлятъ на пять частей, красятъ какъ предыдущую. До вытягиванія кладутъ въ нее ваниллинъ. Дѣлаютъ еще такую же варку и накрываютъ ее прозрачною карамелью съ обѣихъ сторонъ, для этого варку снабжаютъ раньше эссенціею и кислотою и дѣлятъ ее на семь равныхъ частей. Если запасъ монпансье требуется небольшой, то изъ одной варки дѣлаютъ два сорта и уменьшаютъ количество сортовъ.

Ячменный сахаръ.

Кипятятъ въ водѣ 5 фунтовъ ячменя, такъ чтобы получился не очень густой отваръ, процѣживаютъ этотъ отваръ на сито и разводятъ въ немъ 15 фунтовъ сахару и 5 фунтовъ патоки, а потомъ варятъ до карамельной пробы и пропускаютъ на валики, съ витыми палочками, а гдѣ валиковъ нѣтъ катаютъ коротенькія палочки и завиваютъ ихъ руками; при ручной работѣ варку нужно уменьшить въ 4 раза. Ячменный сахаръ раздѣлываютъ безъ эссенціи и кислоты. Сахаръ этотъ употребляютъ отъ кашля, а кислота раздражаетъ горло. Ячменный сахаръ хорошо дѣйствуетъ на горло.

Фруктовыя пастилки.

Разныхъ сортовъ фруктовыя и ягодныя пастилки варятся до очень крѣпкой пробы, какъ монпансье-смѣсь, и изъ такого же сиропа. Кладутъ въ нихъ кислоту и эссенцію въ зависимости отъ названія и пропускаютъ на валики съ вафельными пастилками круглыми и квадратными. Продаютъ фруктовыя пастилки въ смѣси и отдѣльными сортами.

Шоколадныя пастилки.

Варятся какъ монпансье-смѣсь, но вмѣсто кислоты и эссенціи въ нихъ кладутъ какао тертое въ плиткахъ, въ такомъ количествѣ, чтобы они получили темный цвѣтъ; для экономіи предварительно подкрашиваютъ ихъ жженкою. Необходимо хорошо перемѣшать карамель и добавить ваниллину и одну безъ верху столовую ложку сахарной пудры.

Мятное монпансье.

Варится какъ предыдущіе сорта. Кладутъ въ него мятное масло или мятную эссенцію и пропускаютъ на круглые мелкіе или немного крупнѣе валики, а потомъ гремируютъ въ мелкій не подкрашенный сахаръ, или сахарную пудру.

Барбарисовое монпансье.

Варится какъ предыдущіе сорта съ прибавленіемъ $1/4$ фунта кислоты на пудъ карамели и барбарисовой эссенціи. Пропускается на валики мелкій шарикъ какъ и мятное монпансье, но предварительно окрашивается въ розовый цвѣтъ, гримируется въ сахаръ краснѣе апельсиннаго цвѣта.

О монпансейныхъ валикахъ и машинахъ.

Монпансейные валики должны быть хорошо изготовлены съ большимъ знаніемъ дѣла, иначе монпансье въ нихъ застреваетъ и выходитъ невзрачнымъ на видъ. Нужно осте-

регаться дешевыхъ валиковъ и машинъ. Въ производствѣ главное, это хорошія машины, которыя сокращаютъ время производства и даютъ чистый и красивый товаръ. Плохіе валики и машины отнимаютъ много времени и товаръ выходитъ изъ нихъ не имѣющій никакого вида, а потому и цѣну за него даютъ самую низкую.

Монпансье-смѣсь можно работать на нѣмецкой машинкѣ и на одной парѣ валиковъ, но лучше имѣть нѣсколько паръ валиковъ и работать разные сорта монпансье-смѣси. Торговцы въ разныхъ раіонахъ должны имѣть разную смѣсь. Въ однихъ мѣстахъ публика требуетъ крупную смѣсь, въ другихъ мелкую. Самое лучшее обзавестить большимъ англійскимъ монпансейнымъ станкомъ съ нѣсколькими парами валовъ, для выработки разныхъ сортовъ смѣси монпансье и удовлетворять всѣ требованія рынка. Валики, приготовленные изъ фосфористой бронзы, даютъ возможность вырабатывать очень прочный, хорошо спрессованный и вытѣсненный товаръ. Они вырѣзаны такъ, что монпансье къ нимъ пристать не можетъ и придаютъ они хорошій видъ монпансье. Понятно, что передъ работою и послѣ работы нужно валики хорошо вымывать, вытирать и высушивать. Грязные валики для работы не удобны и къ нимъ пристаетъ монпансье. Валики, изготовленные обыкновеннымъ рѣзчикомъ, а не спеціалистомъ, непригодны для работы. Товаръ вышедшій изъ нихъ не имѣетъ должнаго вида, а часто и совсѣмъ не выходитъ изъ нихъ.

Общее правило для варки монпансье безъ начинки.

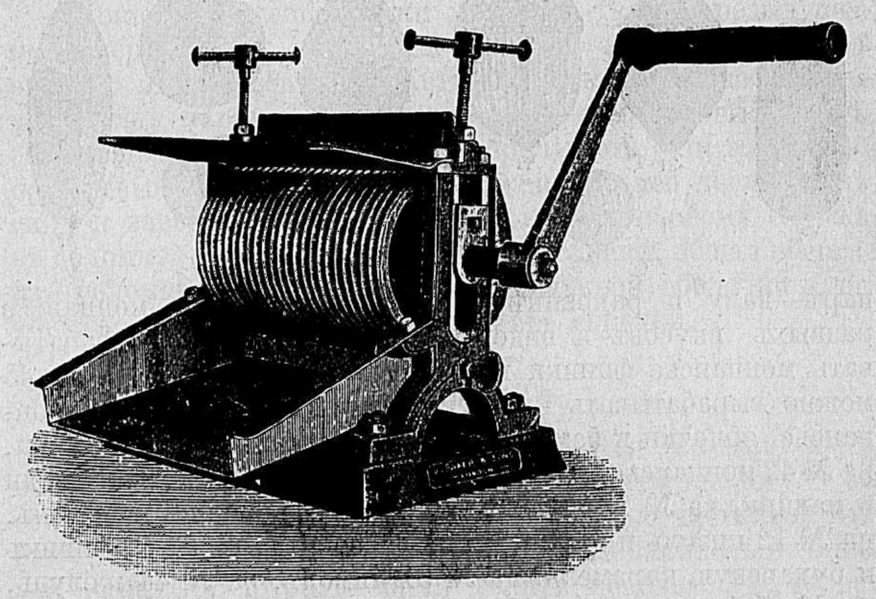
Если появится на рынкѣ новое монпансье безъ начинки, нужно опредѣлить на какой машинѣ и на какихъ валикахъ оно сдѣлано и что въ него положено т.-е., съ чѣмъ смѣшана варка: имѣетъ ли она кислоту и какою эссенціею или масломъ она приправлена. Кромѣ описанныхъ сортовъ монпансье безъ начинки, можно еще приготовлять монпансье на машинѣ, спеціально приспособленной для монпансье съ начинками, эти сорта будутъ описаны въ отдѣлѣ монпансье съ начинками, среднее между этими сортами будетъ роксъ, къ описанію приготовленія котораго мы приступимъ.

Роксъ.

Монпансье роксъ вырабатывается двухъ сортовъ: крупное и мелкое. Роксъ крупный и мелкій приготовляется одинаково. Варку выливаютъ на камень, кладутъ въ нее кислоту и раздѣляютъ ее на нѣсколько частей, которыя красятъ въ разные цвѣта, а двѣ части оставляютъ не крашеными, одну изъ которыхъ вытягиваютъ въ соломку. Потомъ изъ всѣхъ частей выкатываютъ палки и складываютъ изъ нихъ буквы, кружки или фигурки, обертывая сложенные темноокрашенной карамелью, выкатываютъ колбасу и тянутъ изъ нея батоны, которые мальчикъ подкатываетъ пока они остынутъ. Эти батоны-палки рубятъ потомъ ножницами на кусочки въ $1/4$ вершка. Крупный роксъ дѣлаютъ изъ толстыхъ батоновъ, а мелкій роксъ изъ тонкихъ.

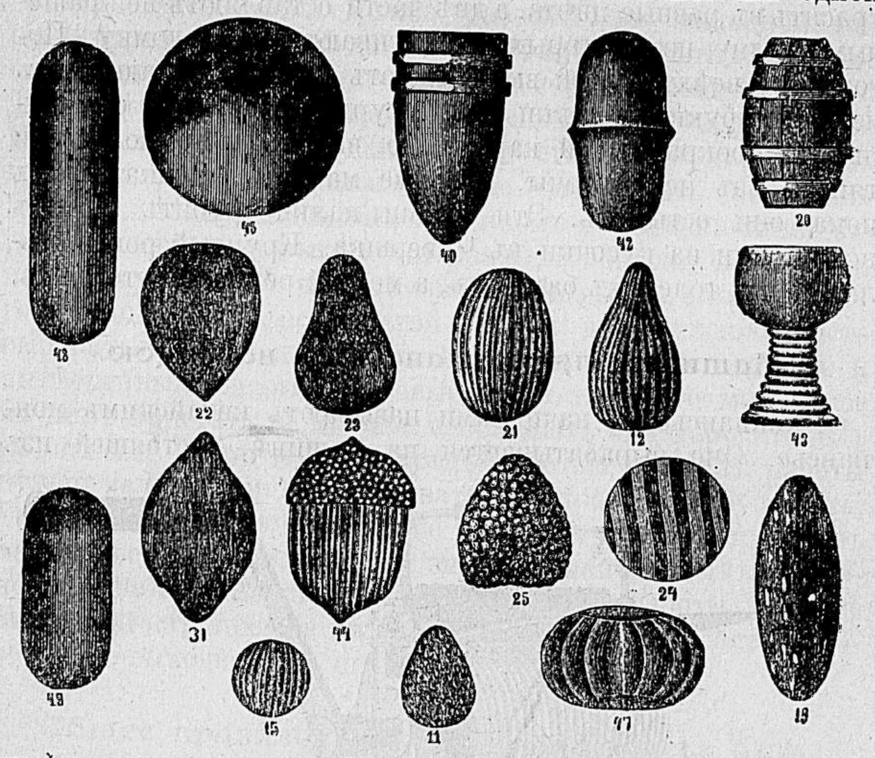
Машины для монпансье съ начинкою.

Монпансье съ начинками называютъ китайскимъ монпансье. Оно вырабатывается на машинѣ, состоящей изъ



просто устроеннаго станка, въ который вкладываются валы съ соотвѣтствующими раковинами. Для каждаго сорта монпансье необходимо имѣть отдѣльныя пары, т.-е. 1 валъ и ра-

ковину. Заграничные валы и раковины хорошо нарѣзаны и работаютъ очень аккуратно, валы и раковины у нихъ прекрасно и математически точно вывѣрены, чего не бываетъ въ машинахъ нашихъ русскихъ фабрикантовъ. На машинѣ для китайскаго монпансье вырабатываютъ и нѣкоторые сорта монпансье безъ начинокъ. На одной



парѣ—валу и раковинѣ можно вырабатывать монпаньсе разныхъ вкусовъ и видовъ. На № 48 можно вырабатывать монпансье финики и бухарскую карамель. На № 45 можно вырабатывать китайскіе шарики, апельсинное монпансье, яблочки и бомбы. На № 40 вырабатываютъ гранаты, на № 42 монпансье фантазія, на № 20 боченки, на № 22 орѣхи и малину, на № 23 грушу, на № 21 крыжовникъ и лимонъ, на № 12 кизиль и грушу, на № 43 бокалъ, на № 49 финикъ и бухарскую карамель, на № 31 лимонъ, на № 44 желудь, на № 25 малинку, на №№ 243 и 15 то же, что и на № 45, на № 11 землянику, на № 47 каштаны, дыню, тыкву, на № 19 огурцы и финиковую кость.

Лимонъ.

Монпансье-лимончики вырабатываютъ безъ начинки на 31 валу и раковинѣ, но если расколоть поперекъ такой лимончикъ, то въ немъ видны будутъ тѣ же слои, какъ и въ настоящемъ лимонѣ, разрѣзанномъ ножомъ на двѣ части. Для этого въ варку кладутъ кислоту и эссенцію и потомъ дѣлятъ на 4 части. Одну изъ этихъ частей превращаютъ въ палочки, вторую и третью часть въ соломку, второю частью заворачиваютъ палочки и складываютъ ихъ вмѣстѣ, образовывая изъ нихъ колбасу. Палочки приплющиваютъ въ средину, чтобы они всѣ образовали одинъ центръ. Все это оборачиваютъ въ третью часть, превращенную въ соломку, а потомъ обертываютъ въ четвертую часть, выкрашенную въ желтый цвѣтъ. Изъ этой колбасы дѣлаютъ батоны и пропускаютъ ихъ черезъ машину, которая рѣжетъ батоны на отдѣльные лимончики.

Апельсинъ.

Монпансье-апельсинчики дѣлается, какъ предыдущее, но завертывается послѣдній разъ въ карамель, подкрашенную въ апельсинный цвѣтъ. Палочки такъ же выкатываютъ изъ карамели, подкрашенной въ малиновый цвѣтъ, если подражаютъ апельсинамъ-королькамъ, или въ свѣтло-оранжевый цвѣтъ, т.-е. въ цвѣтъ внутренней части апельсина и завертываютъпалочки, какъ и въ первомъ случаѣ, въ соломку, которая изображаетъ прослойки, общая обертка изъ соломки даетъ видъ бѣлой подкожной оболочки и, наконецъ, апельсиннаго цвѣта верхнія корочки.

Крыжовникъ.

Монпансье-крыжовникъ прокатывается на валу и раковинѣ № 21. Для этого въ варку кладутъ кислоту и эссенцію и дѣлятъ ее на 4 части, въ первую часть завертываютъ начинку, сваренную, такъ же какъ варилась начинка для карамели. Вторую часть дѣлятъ пополамъ, одну изъ єтихъ половинъ красятъ въ зеленоватый видъ, а со второй дѣлаютъ соломки и катаютъ изъ нихъ палочки, которыя экладываютъ черезъ одну рядомъ такъ, чтобы соломка чере-

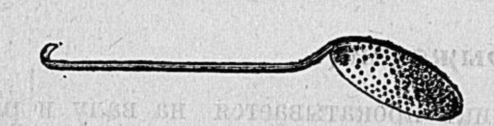
довалась съ зеленой палочкой въ образованную такимъ образомъ лепешку, заворачиваютъ во второй разъ начинку, а все это заворачиваютъ—въ третью прозрачную часть. Изъ такой колбасы тянутъ батоны и пропускаютъ ихъ черезъ машину, съ валами и раковиной подъ № 21, гдѣ они разрѣзываются на отдѣльныя части и выпадаютъ внизъ въ мѣдный лотокъ. Крыжовникъ дѣлаютъ и безъ начинки, заворачивая вмѣсто начинки простую карамель.

Китайскій шарикъ.

Для этого въ варку кладутъ кислоту и мараскиновую эссенцію. Варку дѣлятъ на 4 части и красятъ ихъ въ малиновый и желтый цвѣта. Изъ третьей части тянутъ соломку, а четвертую оставляютъ не подкрашенной. Изъ всѣхъ частей дѣлаютъ палки, складываютъ ихъ рядами, по желанію, одинъ цвѣтъ за другимъ и въ эту лепешку зовертываютъ не крашенную часть, тянутъ батоны, перекручиваютъ эти батоны и пропускаютъ черезъ валикъ и раковину № 45 или № 24 или № 15, смотря какой величины желаютъ получить китайскій шарикъ.

Малина.

Монпансье малиновое съ начинкою дѣлаютъ такъ, чтобы оно напоминало малину и начиняютъ малиновымъ вареньемъ или обыкновенною начинкой съ малиновой эссенціей, прибавляя малиновыхъ косточекъ, снятыхъ шумовкою изъ варенья во время варки его и сохраняемыхъ для начинки. Варку подкрашиваютъ въ малиновый цвѣтъ, сдобряютъ ее эссенціею и кислотою, дѣлаютъ изъ карамели лепешку и завертываютъ въ нее начинку.



Мѣдная массивная шумовка.

Удобнѣе дѣлить варку пополамъ или изъ одной половины или трети вытягивать соломку и заворачивать въ нее раньше начинку. При этомъ пріемѣ карамель лучше держится. Можно и всю варку превратить въ соломку и, раздѣливъ варку на двѣ части, завернуть сначала въ первую часть, а потомъ во вторую, наблюдая, чтобы швы не приходились въ одномъ мѣстѣ.

Если швы въ разныхъ мѣстахъ, то въ случаѣ, если они гдѣ и разойдутся, начинка изъ карамели не вылѣзетъ. Чтобы начинка не сбивалась въ одну сторону при выработкѣ монпансье съ начиною, колбасу все время нужно подкатывать или поворачивать. Послѣ пропусканія малинки черезъ валъ и раковину № 25 ее гремируютъ въ мелкомъ подкрашенномъ сахарномъ пескѣ, какъ это уже было описано.

Земляника съ начинкою.

Земляника вырабатывается какъ и малина. Начинка заворачивается въ крашеную соломку, два раза пропускается варка черезъ валъ и раковину № 11 и потомъ земляника гремируется въ крашеный сахаръ подъ цвѣтъ земляники.

Груша.

Груша и яблоко вырабатываются почти одинаково, но пропускаются на разные валы. Варку снабжаютъ кислотою и эссенціею, дѣлятъ на три части, одну изъ нихъ красятъ въ свѣтло-малиновый цвѣтъ, а изъ одной вытягиваютъ соломку, въ которую завертываютъ обыкновенную начинку изъ красной и некрашеной карамели, дѣлаютъ двухцвѣтную лепешку и заворачиваютъ въ нее начинку во второй разъ, а потомъ тянутъ батоны и пропускаютъ черезъ машину. Монпансье получается двухцвѣтное съ краснымъ бочкомъ. Вторую половину тоже подкрашиваютъ, по желанію, въ желтоватый или зеленоватый цвѣтъ или оставляютъ не крашеной.

Жолудь.

Варку дѣлятъ пополамъ, одну часть превращаютъ въ соломку, а вторую красятъ тертымъ какао или жженкою, или тѣмъ и другимъ и завертываютъ во второй разъ, потомъ пропускаютъ черезъ машину. Послѣ этого каждый жолудь въ отдѣльности обмакиваютъ въ сиропъ и ставятъ въ шоколадную нонпарель до $^1/_3$ части жолудя, чтобы получить видъ жолудевой шапочки.

Атласныя подушки.

Монпансье атласныя подушки вырабатываются на одномъ изъ прессовъ. Оно начиняется шоколадомъ пралине и дѣлается нѣсколькихъ цвѣтовъ, преимущественно бѣлое, розовое и шоколадное. Начинка завертывается въ два слоя соломки. Верхній слой стараются вытягивать тогда, когда онъ будетъ возможно холоднѣе, отъ этого батонъ дѣлается блестящимъ, съ гладкою поверхностью, какъ полированный. Разрѣзаныя подушки не теряютъ этого глянца. Розовымъ цвѣтомъ красится вторая варка, имѣющая ту же начинку. Она тоже тянется холодною для полученія глянца. Шоколадную варку красятъ жженкою въ темно-соломенный цвѣтъ и, получивъ глянецъ, она блеститъ, какъ металлъ, имѣя золотистый видъ. Подушки эти называютъ еще и дамскими.

Помпадуръ.

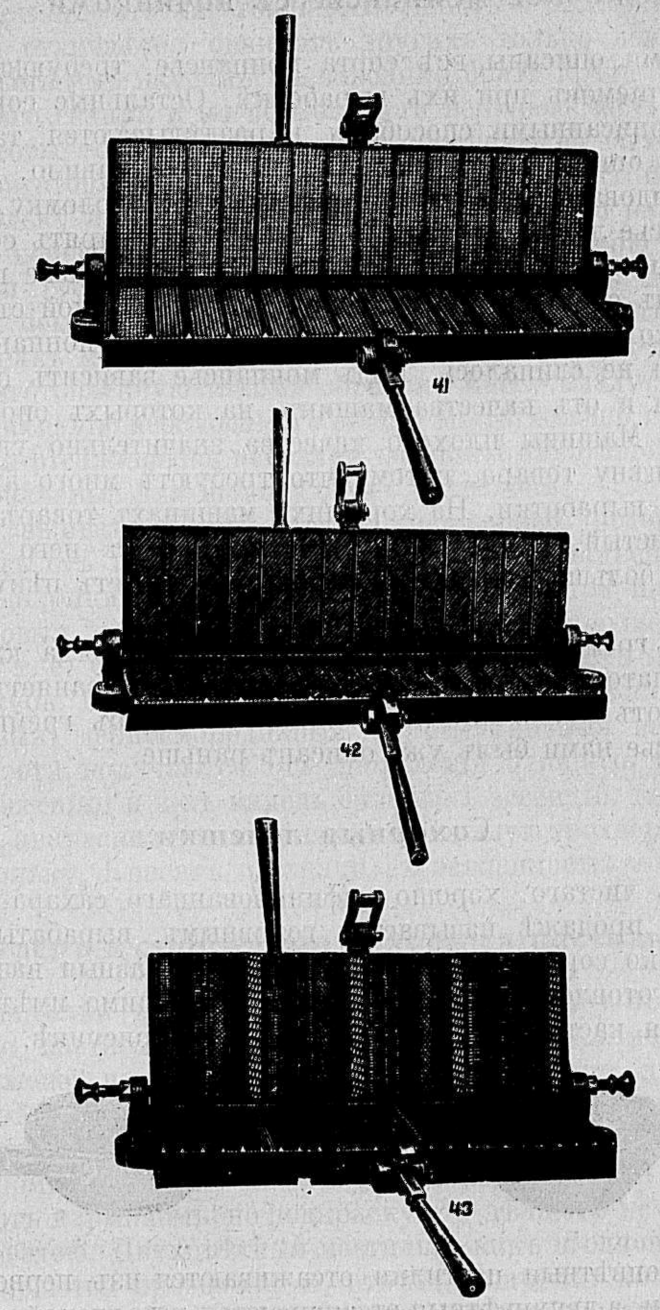
Этотъ сортъ дѣлается такъ же какъ и атласныя подушечки, но въ карамель кладутъ ваниллинъ. Помпадуръ рѣжется особою машиною, которая рѣжетъ подушки эти такъ, что одна рѣзка пересѣкаетъ другую подъ прямымъ угломъ. Подушки эти рѣдко дѣлаются, въ виду того, что требуютъ для производства особую машину.

Принцесса.

Монпансье принцесса начиняется фруктовою начинкою и тянется какъ дамскія подушки, но втрое тоньше ихъ. Дѣлается оно тѣхъ же цвѣтовъ и тянется тѣмъ же способомъ, какъ дамское монпансье, и вырабатывается на обыкновенномъ прессу.

Рисунчатыя подушки.

Подушки эти вырабатываются какъ дамскія и принцесса, но батоны для нихъ приплющиваются рукою и рѣжутся на спеціальныхъ прессахъ, рисунки которыхъ помѣщены на слѣдующей страницѣ. Монпансье это, если оно хорошо приготовлено, очень красиво и имѣетъ большой спросъ.



Рисунчатыя подушкарки.

Разное монпансье съ начинками.

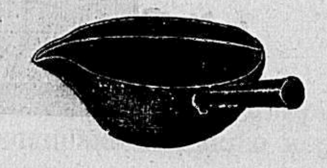
Нами описаны всѣ сорта монпансье, требующіе особыхъ пріемовъ при ихъ выработкѣ. Остальные сорта варятся описанными способами и раздѣлываются такъ же какъ и описанные сорта. Какъ общее правило, можно рекомендовать завертывать начинку въ соломку, тогда монпансье лучше сохраняется. Нѣкоторые варятъ соломку отдѣльно и кладутъ въ нее для выгоды побольше патоки, а потомъ обертываютъ монпансье во второй слой съ меньшимъ количествомъ патоки, для того чтобы понпансье не текло и не слипалось. Видъ монпансье зависитъ отъ его окраски и отъ качества машинъ, на которыхъ оно выработано. Машины плохого качества значительно увеличиваютъ цѣну товара, потому что требуютъ много времени для его выработки. На хорошихъ машинахъ товаръ выходитъ чистый, аккуратно разрѣзанный и въ него можно класть больше начинки, которая уменьшаетъ цѣну товаровъ.

Въ гремированные сорта монпансье всегда кладутъ много патоки, потому что гремировка сохраняетъ монпансье отъ склеиванія или слипанія. Способъ гремировки монпансье нами былъ уже описанъ раньше.

Сахарныя лепешки.

Изъ чистаго, хорошо рафинированнаго сахара, который въ продажѣ называется головнымъ, вырабатываютъ нѣсколько сортовъ лепешекъ, носящихъ разныя названія. Для изготовленія этихъ лепешекъ необходимо имѣть спеціальныя кастрюльки, изображенныя на рисункѣ.





Одноцвѣтныя пастилки отсаживаются изъ первой кастрюльки, а двухцвѣтныя отсаживаются изъ второй, раздѣленной перегородкою на двѣ части.

Пастилки эти изготовляются однимъ и тѣмъ же способомъ и отличаются одни отъ другихъ только величиною и даннымъ имъ вкусомъ. Необходимо брать крѣпкій сортъ головного сахара и по возможности верхнюю часть сахарной головы, толочь ее въ ступкѣ и просѣвать на частое сито.

Приготовленный такимъ образомъ, сахаръ всыпаютъ въ кастрюльку немного выше ее половины и густо разводятъ водою, хорошо вымѣшивая маленькою лопаточкою и образовывая густую массу, которую подогрѣваютъ на конфоркѣ, пока она не сдѣлается жидкою. Подогрѣвать слѣдуетъ какъ можно меньше и все время энергично мѣшать. Въ приготовленную такимъ образомъ массу кладутъ фруктовую эссенцію необходимаго вкуса, опять хорошо вымѣшиваютъ и отсаживаютъ пастилки на листы изъ бѣлой жести, употребляемые для шоколадныхъ пастилокъ.

Отсаживать удобнѣе всего проволокою, которою отдѣляютъ отъ носка равные шарики. Отъ собственной тяжести шарики эти расползаются и образуются пастилки. Фруктовыя пастилки дѣлаютъ величиною больше сантиметра, т.-е. съ небольшую пуговицу и придаютъ имъ разный вкусъ. Больше всего дѣлаютъ ананасныя, малиновыя, грушевыя, черносмородинныя и земляничныя пастилки. Вкусы эти получаются отъ добавленія 5 капель не сильныхъ эссенцій и 2-хъ капель сильныхъ эссенцій, какъ грушевая, ананасная и земляничная на каждую трехвершковую кастрюльку. Красятъ пастилки въ зависимости отъ вкуса.

Флеръ-д'оранжевыя сахарныя пастилки.

Пастилки эти изготовляются какъ и фруктовыя сахарныя пастилки, приправляются 10-ю каплями Флеръ-д'оранжевой воды. Пастилки эти обыкновенно дѣлаются двухцвѣтными: половина бѣлая и другая половина розовая. Для этого употребляютъ кастрюльку съ перегородкою и въ одномъ отдѣленіи сахаръ до его подогрѣванія подкрашиваютъ карминомъ, но подкраску эту дѣлаютъ не рѣзкою, а розоватою. Двухцвѣтныя пастилки, какъ и одноцвѣтныя, отсаживаются проволочкою, отрѣзая шарики, которые въ этомъ случаѣ состоятъ изъ двухъ разноцвѣтныхъ половинокъ, сливаемыхъ отъ тяжести въ одну пластинку. Какъ

бы не была мала пластинка, она имѣетъ собственную тяжесть, подъ вліяніемъ которой и расползается во всѣ стороны на чистомъ листѣ. Если пластинки не ровно расползаются, значитъ листъ нехорошо вымытъ и не сухо вытертъ.

Мятныя сахарныя пастилки.

Больше всего употребляются мятныя сахарныя пастилки. Они изготовляются и какъ предыдущія, но дѣлаются вдвое мельче, т.-е. около полъ сантиметра. Дѣлаютъ ихъ бѣлыми и розовыми, а потомъ смѣшиваютъ вмѣстѣ. Розовыя пастилки подкрашиваютъ карминомъ. Для вкуса въ нихъ вливаютъ 5 капель мятнаго масла на каждую трехвершковую кастрюльку. Если масло не сильное, то нужно вливать больше. Аптекаря мятныя пастилки приготовляютъ безъ вкуса и насыщаютъ ихъ мятнымъ эѳиромъ, помѣщая для этого пастилки въ закрытое помѣщеніе, насыщенное эѳиромъ, но такія пастилки скоро теряютъ свой запахъ и вкусъ.

Подогрѣвательные столы.

Во время работы подушечныхъ сортовъ, карамели и монпансье съ начинкою, необходимо надъ конфоркою подогрѣвать колбасу, изъ которой тянутъ ботоны, что отнимаетъ много времени, потому устраиваются столы съ двойными желѣзными крышками, черезъ которыя проходитъ паръ, какъ черезъ котелъ. Такой столъ покрываютъ полотномъ, чтобы не обжигать объ него руки и на немъ катаютъ колбасу, которая такимъ образомъ не остываетъ. Теплоту стола регулируютъ, пуская въ него разное количество пара.

Холодильный столъ.

Черезъ эти столы можно пропускать холодный воздухъ изъ холодильной машины для остуживанія разныхъ товаровъ, какъ напримѣръ шоколадныхъ конфектъ, фигуръ и проч.

Бумага

Золотая и серебряная гладкая.

» » » тисненая.

Вощеная папиросная бѣлая.

» » цвѣтная.

» » печатная.

Подверточная бѣлая.

Альбомная цвѣтная.

Лаковая цвѣтная.

» печатанная золотомъ.

Пергаментъ стопами.

» полотномъ.

Свинецъ листовой.

Накладное олово.

Бить мѣдная.

Шпахтели стальные.

Ножницы для рѣзки конфектъ.

Пестики для ступъ.

Линейки стальныя для мраморн. плитъ.





Громадный выборъ карамельныхъ бумагъ.

въ 1 краску.
» 2 »
» 3 »
» 4 »
» 5 »

Съ золотомъ, стопами, рѣзаная и проч.
Ярлыки на жестянки для монпансье.
Бандероли » » » »

Требуйте полный прейсъ-курантъ. 



ОТДѢЛЪ II.

Мармеладъ.

Зефиръ.

Пастила.

Смоква.

Патъ.

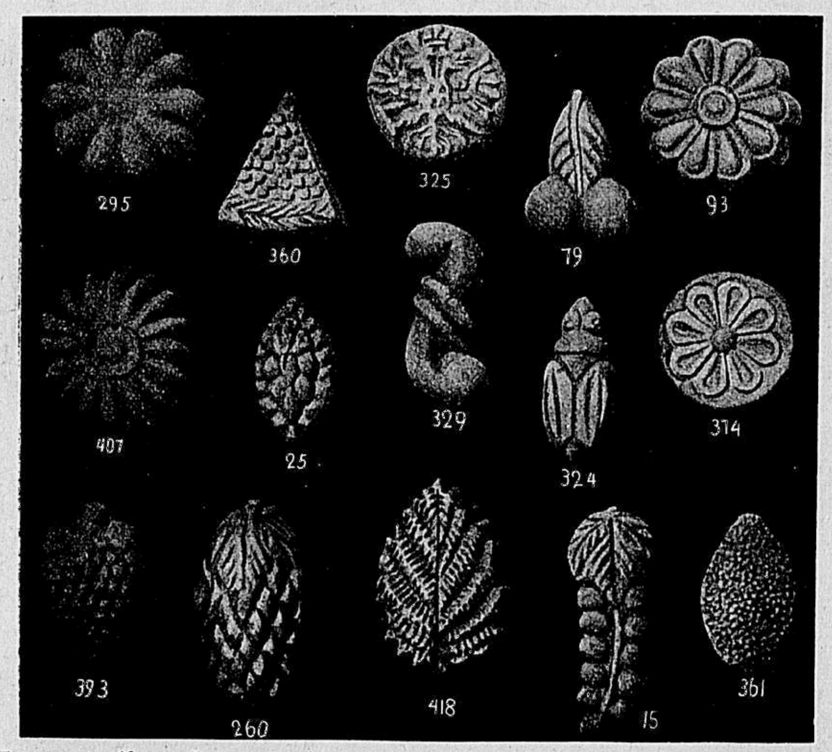
Рахатъ-лукумъ.

Мармелады.

Мармелады бываютъ яблочные, желейные и фруктовые. Форма мармелада имѣетъ большое значенiе, а потому мы прилагаемъ при этомъ изображенiя болѣе употребительныхъ рисунковъ. Формы бываютъ изразцовыя и металическiя.

Формы изразцовыя.

На этихъ формахъ бываетъ по одному рисунку. Хорошо имѣть по 20 и больше формъ одного рисунка, для поспѣшности въ работѣ. Для мармелада ассорти берутъ разныя формы. Хорошо идетъ мармеладъ круглый, форма № 60.

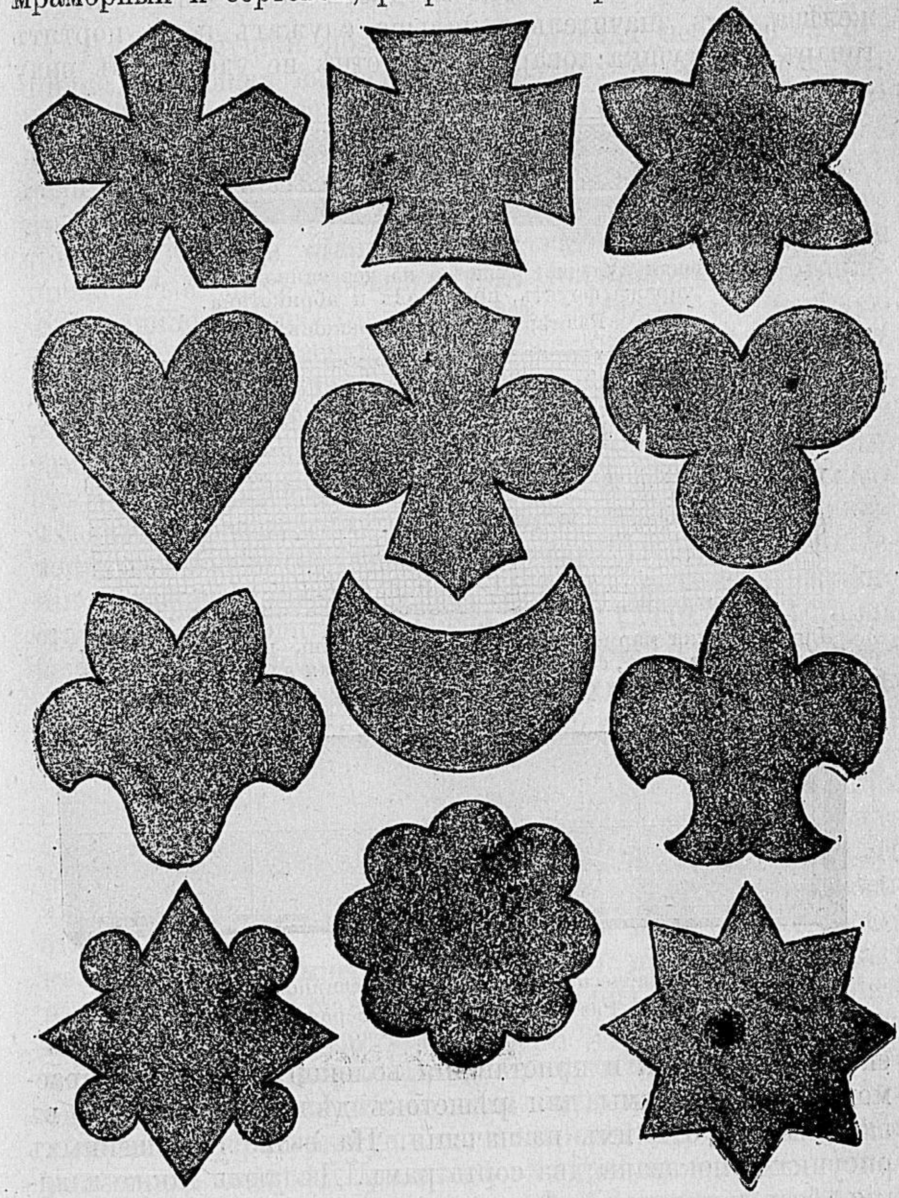


На этой формѣ вырабатываютъ ананасный, грушевый и восточный мармелады. Восточнымъ мармеладомъ называютъ круглый мармеладъ, состоящiй изъ бѣлаго, лимоннаго, малиноваго, ананаснаго и грушеваго сортовъ.

Уменьшенные вполовину рисунки мармелада отливаемаго въ бѣлыхъ кафельныхъ формахъ.

Металлическія формы для мармелада.

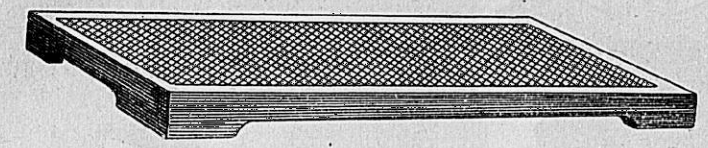
Сорта мармелада, вырабатываемаго при помощи деревянныхъ лотковъ, какъ напримѣръ, союзный мармеладъ, мраморный и сортовой, разрѣзаются при помощи изобра-



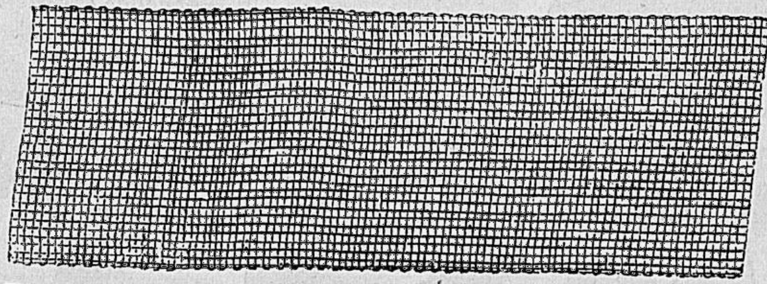
женныхъ на рисункѣ металлическихъ формъ, имѣющихъ много разнообразныхъ рисунковъ.

Желѣзныя рѣшетки.

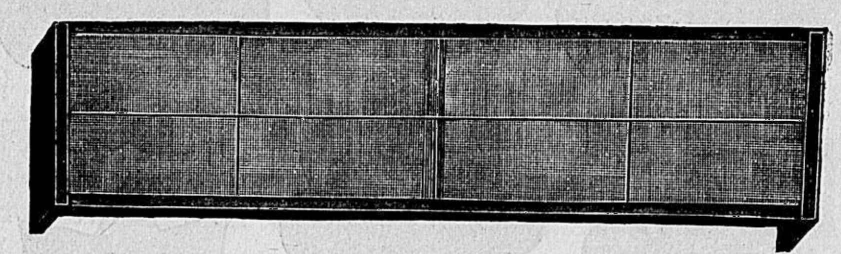
Для просушки мармелада, тиража фруктъ, пряниковъ и абрикотина употребляютъ желѣзныя рѣшетки на деревянныхъ рамахъ. Рѣшетки эти слѣдуетъ имѣть изъ луженаго желѣза, онѣ значительно дольше служатъ и не портятъ товаръ. Просушка товара на полотнѣ не удобна, въ виду



Желѣзная луженая рѣшетка на деревянной рамѣ для тиража фруктъ, пряниковъ и абрикотина.
Размѣръ 16×10½ вершковъ.



Для просушки мармелада металлическая ткань длиною 2 арш. и шириною 7 вершк., специально приготовленная для натягиванія на деревянныя рамы.



Металлическая рѣшетка на деревянной рамѣ.
Размѣръ 2 арш. × 8 вершк.

скорой его порчи и приставанія волоконъ къ просушиваемому товару. Рамы для рѣшетокъ дѣлаются разныя, въ зависимости отъ ихъ назначенія. На выше помѣщенныхъ рисункахъ показаны два сорта рамъ. Дѣлаютъ также гладкія, безъ подставокъ. Форма рамъ зависитъ также и отъ сушилки.

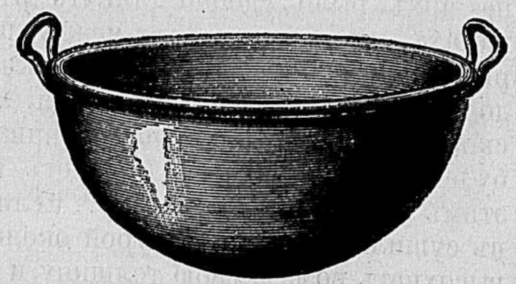
Сушилка.

Для просушки яблочнаго мармелада необходима сушилка, имѣющая высокую температуру и сухой воздухъ. Сушилка, не имѣющая тяги, не можетъ имѣть сухого воздуха. При просушкѣ мармелада образуется влага и ее необходимо удалять, а потому сушилки безъ помѣщенныхъ въ нихъ печей и безъ вентиляціи не даютъ глянцевитаго товара. Сушилки стараются помѣщать возлѣ печей или проводятъ въ нихъ паровыя трубы. При этой системѣ отопленія сушилокъ необходимо имѣть вытяжку въ дымовую трубу или иную вентиляцію и регулировать ею сухость воздуха, часто открывая на небольшое время. Желѣзная печь, поставленная въ сушилкѣ съ длинными трубами, сама вытягиваетъ влажный воздухъ. Хорошо проводить отъ конфорокъ горячіе газы въ сушилку, гдѣ пропускать ихъ черезъ желѣзныя трубы, обводя ихъ возможно ниже вокругъ всѣхъ четырехъ стѣнъ. Вообще при всякомъ отопленіи желѣзныя трубы, обогрѣвающія помѣщеніе, нужно стараться проводить возможно ниже. Сушилкою обыкновенно служитъ небольшая комнатка, уставленная стойками съ частыми перекладинами, размѣщенными такъ, чтобы на нихъ было удобно ставить рѣшетки на деревянныхъ рамахъ, просовывая ихъ между перекладинами, на которыхъ помѣщаются также рѣшетки. Температура сушилки должна быть возможно высокая, чтобы мармеладъ давалъ скорѣе корочку. Скоро образованная корочка на мармеладѣ будетъ имѣть глянецъ и будетъ очень тонкою, придавая этимъ нѣжность мармеладу. Если же сушить мармеладъ въ сушилкѣ съ температурой около 45° и ниже, мармеладъ высохнетъ во всю свою толщину и будетъ жесткій, непріятный. Цвѣтъ у него будетъ матовый, и вкусъ его сильно измѣнится. На сушку мармелада необходимо обращать особенное вниманіе. Въ сушилкѣ должны быть термометръ для показанія температуры сушилки и гигрометръ для опредѣленія влажности воздуха. При входѣ въ сушилку можно чувствовать и безъ гигрометра, какой въ ней воздухъ, и, если воздухъ влажный, немедленно нужно открыть дверь или венти-

ляторъ и пустить холоднаго воздуха, въ которомъ всегда мало влаги. Нагрѣвшись, холодный воздухъ станетъ сухимъ и будетъ вытягивать сырость или влагу изъ мармелада.

Желейный мармеладъ.

Есть очень много рецептовъ для желейнаго мармелада, но всѣ они отличаются только по своему количеству, а матеріалъ остается одинъ и тотъ же. Такъ называемый желейный мармеладъ варится изъ японскаго клея или агаръ-агара. Названіе это носитъ водоросль, растущая въ разныхъ моряхъ, преимущественно въ жаркомъ климатѣ. Агаръ-агаръ, какъ пищевой продуктъ, можно рекомендовать, но незнающіе приготовленія желейнаго мармелада боятся этого названія, а потому мы рекомендуемъ называть этотъ мармеладъ другимъ именемъ и указывать публикѣ, что въ немъ нѣтъ желе, приготовленнаго изъ костей падали, какъ думаетъ большинство потребителей. Какъ не странно это покажется, но лучшій сортъ желейнаго мармелада получается тогда, если въ него положено больше патоки. Мы рекомендуемъ слѣдующій рецептъ: ¼ фунта агаръ-агара положить въ мѣдный котелъ и налить его водою такъ, чтобы покрыть агаръ-агаръ, нарѣзанный для лучшей укладки въ котелъ ножницами, и распустить въ котлѣ на конфоркѣ, давъ клею прокипѣть, потомъ прибавить 16 фунт. патоки карамельной и дать опять закипѣть; послѣ этого всыпать 8 фунтовъ сахарнаго песку и варить до тѣхъ поръ, пока онъ, съ шумовки, станетъ стекать широкою лентою.



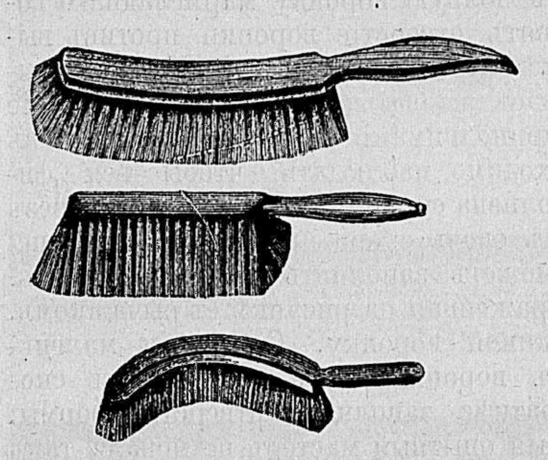
Котелъ изъ красной мѣди.

Сваренный такимъ образомъ мармеладъ сдобряютъ кислотою и эссенціею, сообразно тому, какое желаютъ ему дать названіе и какую придадутъ ему форму.

Фасонный мармеладъ.

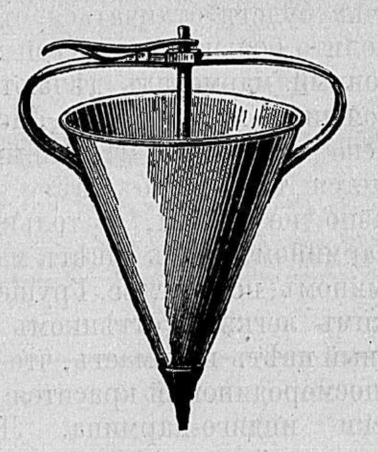
Мармеладъ, налитый въ кафельныя или изразцовыя формы, называютъ фасоннымъ. Онъ бываетъ желейный, яблочный и фруктовый.

Всѣ сорта мармелада послѣ ихъ варки разливаютъ въ формы одинаково. Формы одного или разныхъ рисунковъ, изображенныхъ на предыдущихъ страницахъ, ставятъ на ровный столъ, наблюдая за тѣмъ, чтобы формы были совершенно чисты и сухо вытерты, а лучше послѣ вытиранія хорошо просушены. Чтобы на формахъ ничего не было и чтобы снять съ нихъ могущую быть пыль и ворсинки полотенцевъ, ихъ обметаютъ щетинными и волосяными щетками, вродѣ изображенныхъ на рисункѣ.





Воронка обыкновенная.



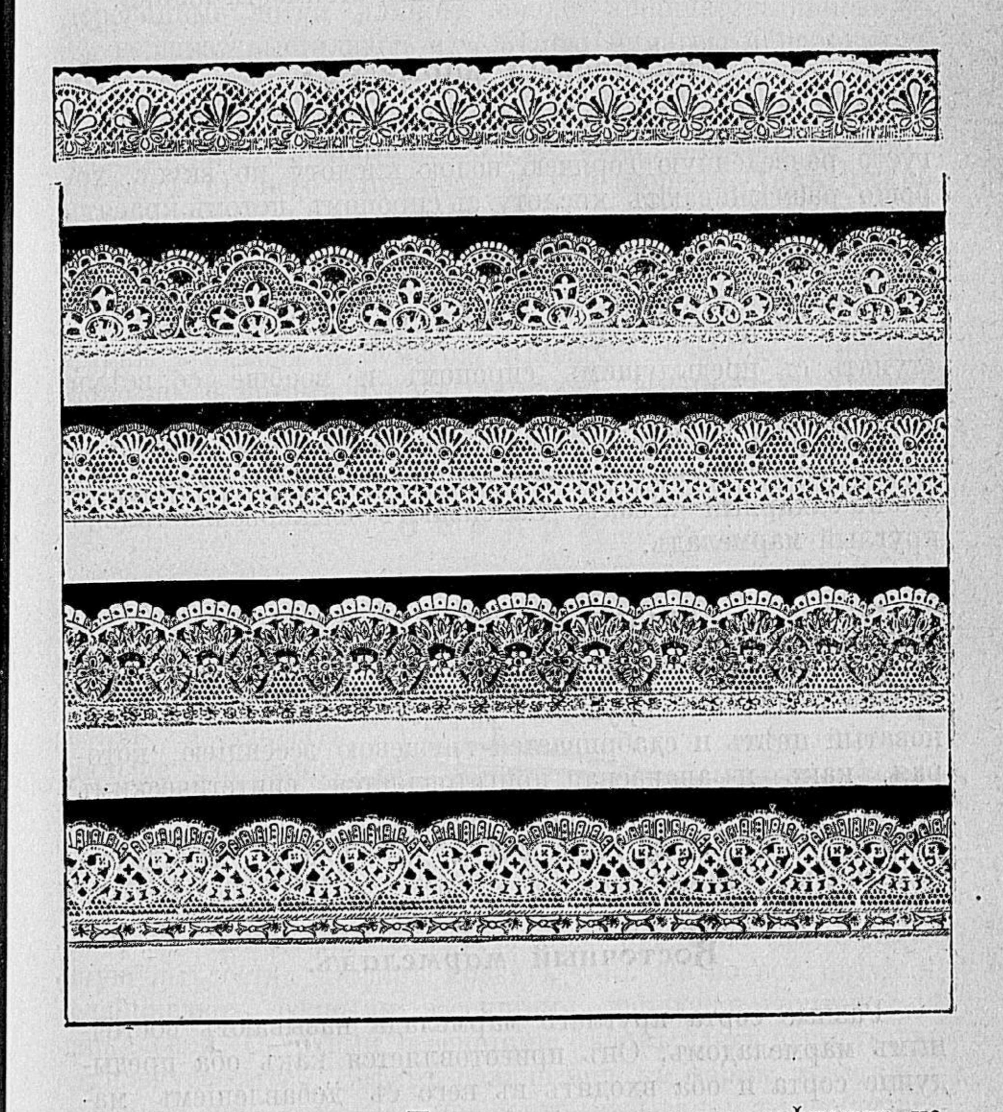
Воронка съ пружиной.

Когда формы готовы и мармеладъ сваренъ, чумичкою, изображенною на рисункѣ, наливаютъ изъ котла мармеладъ въ воронку, отверстіе которой заткнуто длинной палочкою, выходящей за края воронки настолько, чтобы ее можно было держать въ рукахъ.


Мѣдная чумичка.

Наливаютъ полную воронку мармеладнаго горячаго сиропа и ставятъ отверстіе воронки противъ выемочки съ рисункомъ кафельной формы, немного приподымаютъ палочку и тотчасъ же затыкаютъ ею же отверстіе воронки. Во время приподниманія палочки нальется въ форму сиропъ. Необходимо наблюдать, чтобы вся фигурка формы была заполнена сиропомъ и не перелить черезъ край. Хорошій мастеръ очень скоро производитъ эту операцію и въ минуту можетъ заполнить нѣсколько формъ. Вторая воронка, изображенная на рисункѣ съ рычажкомъ, сама затыкаетъ пружиной воронку. Съ этимъ маленькимъ приспособленіемъ воронка даетъ возможность скорѣе работать и аккуратнѣе заполнять отверстія формы. Простою воронкою самый опытный мастеръ не можетъ такъ аккуратно разлить въ формы мармеладный сиропъ. Каждая штучка будетъ отличаться отъ сосѣдней—въ одной будетъ не долито больше, въ другой меньше, а то будетъ перелито. Фасонный мармеладъ дѣлаютъ больше смѣшаннымъ, т.-к. состоящимъ изъ разныхъ фасоновъ и вкусовъ и называютъ его еще ассорти. Смѣшанный фасонный мармеладъ различается только по цвѣту, и вкусъ ему придается сообразно не формы, а только цвѣта. Малиновый красится карминомъ подъ цвѣтъ малины. Земляничный красится карминомъ, но свѣтлѣе. Грушевый—зеленою краскою, но съ тонкимъ легкимъ оттѣнкомъ зелени. Публика не любитъ зеленый цвѣтъ и думаетъ, что онъ получается изъ мѣдянки. Черносмородиновый красится карминомъ съ примѣсью синей краски индиго-кармина. Лимонный—желтою краскою; апельсинный — карминомъ, съ примѣсью желтой краски и т. д., какъ было сказано при описаніи карамели. Когда желейный мармеладъ остынетъ, его вынимаютъ вилкою изъ

формы и бросаютъ въ сахарный песокъ, выбирая для этого сортъ съ маленькими кристалликами. Вываленный въ сахарномъ пескѣ мармеладъ можно укладывать въ ящики и



пускать въ продажу. Для укладки мармелада дѣлаютъ невысокіе ящики и укладываютъ мармеладъ въ два ряда, одинъ рядъ на другомъ. Ящики вмѣщаютъ около 12—14

фунтовъ мармелада. Они выстилаются бумагою съ блондою и ряды прокладываются блондою, изображенной на рисункѣ. На ящики наклеивается этикетъ и проставляется вѣсъ ящика. Въ большинствѣ случаевъ вѣсъ этотъ убавляютъ на одинъ фунтъ, для возмѣщенія стоимости ящика.

Ананасный мармеладъ.

По окончаніи варки въ мармеладный сиропъ вливаютъ густо разведенную горячею водою кислоту по вкусу, хорошо размѣшиваютъ кислоту съ сиропомъ, потомъ красятъ сиропъ въ желтоватый цвѣтъ, прибавляютъ кармину и получаютъ цвѣтъ свѣтло-оранжевый; затѣмъ вливаютъ ананасной эссенціи и хорошо смѣшавъ все это, разливаютъ воронкою въ полукруглыя формы № 59. Такъ слѣдуетъ поступать съ предыдущимъ сиропомъ и вообще со всѣми сортами мармелада, мѣняя только сорта красокъ и эссенцій. Вилкою вынимаютъ изъ формы ананасный мармеладъ и склеиваютъ половинки для полученія шарика, и кладутъ его въ сахарный песокъ. Склеиваютъ обыкновенно только круглый мармеладъ.

Грушевый мармеладъ.

Приготовляется какъ ананасный, только съ перемѣной краски и эссенціи. Грушевый мармеладъ красится въ зеленоватый цвѣтъ и сдабривается грушевою эссенціею, которая, какъ и ананасная приготовляется синтетическимъ путемъ, т.-е. химически изъ сивушнаго масла. Грушевый мармеладъ дѣлается круглымъ и склеивается изъ двухъ половинокъ.

Восточный мармеладъ.

Разные сорта круглаго мармелада называютъ восточнымъ мармеладомъ. Онъ приготовляется какъ оба предыдущіе сорта и оба входятъ въ него съ добавленіемъ малиноваго сорта, выкрашеннаго въ малиновый цвѣтъ и сдобреннаго малиновою эссенціею, и земляничнаго мармелада, выкрашеннаго свѣтлѣе земляничною краскою.

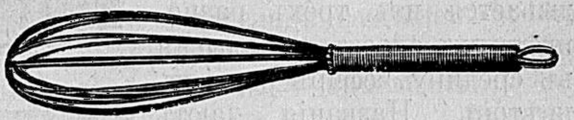
Рѣзаный желейный мармеладъ.

Сваренный сиропъ для желейнаго мармелада можно раздѣлать еще и другимъ способомъ. Для этого берутъ деревянные лотки длиною около аршина, вышиною въ $\frac{1}{2}$ вершка, выстилаютъ ихъ бѣлою бумагою и наливаютъ въ нихъ мармеладный сиропъ, сдобренный кислотою и эссенціею, и ставятъ лотки эти на горизонтальный столъ, т.-е. такъ поставленный столъ, что вода, налитая на него, стекаетъ съ него одинаково во всѣ стороны. Такъ нужно вывѣрять всѣ кондитерскія столы и камни. Вода должна разливаться по нимъ ровно, не стекая въ одну только сторону.

Когда мармеладъ, налитый въ лотки остынетъ, его вынимаютъ вмѣстѣ съ бумагою и кладутъ бумагою на мокрое полотно, а потомъ бумагу снимаютъ, а мармеладъ рѣжутъ металлическими формами или ножами, въ зависимости отъ сорта мармелада.

Зефиръ.

Сваренный для желейнаго мармелада сиропъ, сбиваютъ въ котлѣ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается бѣлымъ, отъ того, что смѣшается съ воздухомъ. Можно прибавлять яичныхъ бѣлковъ, когда сиропъ будетъ достаточно сбитъ и сбивать дальше. На варку сиропа по указанному въ желейномъ мармеладѣ развѣсу, можно прибавить отъ 5-ти до 10 бѣлковъ, которые придаютъ массѣ большую рыхлость. Зефиръ красятъ такъ же во всѣ цвѣта и сдабриваютъ разными эссенціями, исключая грушевой и ананасной. Съ этими эссенціями бѣлокъ даетъ непріятную для вкуса смѣсь. Зефиръ разливаютъ въ формы и лотки и дѣлаютъ изъ него разные сорта, называя ихъ сообразно эссенціи и краскѣ.



Вѣничекъ для сбиванія бѣлковъ изъ толстой луженой проволоки.

Можно сбивать отдѣльно сиропъ и бѣлки, и потомъ

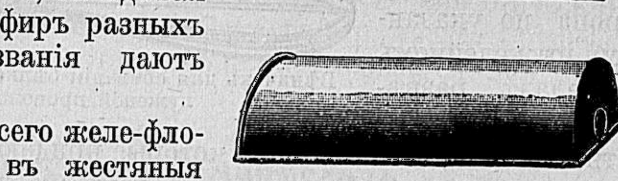
постепенно соединять вмѣстѣ то и другое, сбивая все время смѣсь, пока смѣсь не приметъ бѣлый и пышный видъ. Потомъ все это красятъ и сдабриваютъ эссенціею, не переставая сбивать смѣсь.

Союзный мармеладъ.

Наливаютъ въ лотки тонкіе слои разно окрашеннаго мармелада, съ разными эссенціями. Вынимаютъ ихъ изъ лотковъ, когда они остынутъ, кладутъ на мокрое полотно, потомъ снимаютъ бумагу и складываютъ разноцвѣтный мармеладъ одинъ пластъ на другой въ три или 4 пласта, а потомъ рѣжутъ ножемъ или металлическими формами. Соединяютъ также мармеладъ съ зефиромъ, прослаивая одинъ или два слоя зефира.

Желе флори.

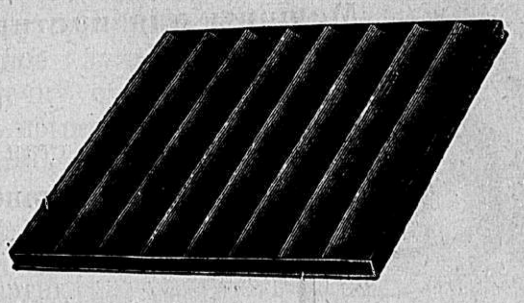
Приготовляется, какъ и разные сорта желейнаго мармелада, но наливается въ спеціально изготовленныя формы или ящики, шириною около 3 вершковъ, длиною около 6 вершк. и вышиною около 3 вершк., или наливается толщиною въ вершокъ и складывается изъ трехъ разноцвѣтныхъ слоевъ, вкладывая въ средину зефиръ разныхъ цвѣтовъ. Названія даютъ произвольныя.



Удобнѣе всего желе-флори наливать въ жестяныя формы, рисунки которыхъ мы здѣсь помѣщаемъ.

Лимончики и апельсинчики съ корочкою.

Для изготовленія рѣзаныхъ кусковъ лимона съ корочкою, имѣются въ продажѣ формы, изображенныя на рисункѣ и называемые желобами, въ нихъ наливается желтаго цвѣта желейный мармеладъ. Когда мармеладъ этотъ остынетъ, его вынимаютъ изъ желобовъ, укладываютъ на столъ и покрываютъ тоненькими слоемъ бѣлаго зефира, окрашеннаго съ наружной стороны въ цвѣтъ лимонной корочки. Такъ же поступаютъ при выработкѣ апельсинныхъ ломтиковъ, только вмѣсто желтаго желейнаго мармелада наливаютъ апельсиннаго цвѣта желейный мармеладъ и зефирную оболочку красятъ въ апельсинный цвѣтъ. Приготовленные такимъ образомъ пласты разрѣзаютъ ножемъ на ломтики, заваливаютъ ихъ въ мелкомъ сахарѣ и сушатъ въ сушилкѣ на рѣшеткахъ.



Мраморный мармеладъ.

Мраморнымъ желе, флори и мармеладомъ называютъ мармеладъ, при наливаніи въ лотокъ котораго кладутъ чистые обрѣзки, оставшіеся послѣ рѣзки мелкаго мармелада. Мелкій мармеладъ стараются вырѣзать изъ обрѣзковъ, а остатки кладутъ въ лотки во время вливанія въ нихъ мармеладнаго сиропа. Когда мармеладъ застынетъ и его разрѣжутъ, то въ немъ видны всѣ вложенныя разноцвѣтныя крошки, дающія видъ мраморныхъ прослоекъ.

Мармеладъ изъ яблочнаго сока.

Для этого смѣшиваютъ съ сахаромъ яблочный сокъ, получаемый при варкѣ яблочнаго тѣста и варятъ изъ него желе, сдобряя его ягодами и фруктами. Мармеладъ этотъ очень вкусенъ и его мало бываетъ въ продажѣ. Называютъ его сообразно прибавленныхъ въ него вареній или припасовъ, о которыхъ сказано въ отдѣлѣ заготовки.

Машины для протирки яблокъ.



Самая дешевая и простая машина представляетъ станокъ съ металлическими ситомъ. Протирка производится не руками, а ручкою, верхній конецъ которой укрѣпленъ. Въ статьѣ о пастилѣ помѣщаемъ рисунокъ болѣе сложной машины, которая протираетъ тѣсто деревянными лопатками, приводимыми въ движеніе маховикомъ съ зубчатой передачею; на ней можно протирать десятки пудовъ яблокъ въ день.

Яблочное тѣсто.

Лучшими яблоками для яблочнаго тѣста считаются: горская зеленка и антоновскія яблоки. Для приготовленія тѣста варятъ яблоки въ большихъ котлахъ, въ которые насыпаютъ яблоки и наливаютъ водою. Въ одной и той же водѣ варятъ нѣсколько котловъ яблокъ, чтобы получить крѣпкій наваръ, годный для изготовленія желе. Яблоки варятъ до тѣхъ поръ, пока они не начнутъ трескаться. Потомъ ихъ вынимаютъ и отдѣляютъ сердцевину и кожицу отъ мякоти, находящейся между ними. Сердцевину и кожицу протираютъ отдѣльно отъ мякоти. Изъ сердцевины и подкожнаго тѣста вырабатываютъ красные сорта мармелада,

а мякоть идетъ на бѣлое тѣсто, годное для пастилы и бѣлыхъ сортовъ мармелада. Тѣсто протираютъ руками черезъ волосяное или проволочное луженое сито, вставленное въ бочку отъ патоки. Въ этихъ бочкахъ обыкновенно сохраняютъ тѣсто. Самое лучшее яблочное тѣсто тотчасъ же употребляютъ въ дѣло, но это не всегда удобно. Для заготовки въ прокъ большихъ количествъ яблочнаго тѣста, его протираютъ на специально приспособленныхъ машинахъ разныхъ конструкцій.



Сито волосяное для протирки яблочнаго пюре въ 2, 4 и 6 волосъ.

Сохраненіе яблочнаго тѣста.

Протертое и процѣженное яблочное тѣсто складываютъ въ паточныя бочки для того, чтобы оно сохранялось, но при этомъ трудно избѣжать броженія. Можно бы было стерилизовать или хотя пастеризовать тѣсто плотно закупоренное въ бочкахъ, но для этого нужны большіе паровые чаны и пока въ Россіи ни одна фабрика не имѣетъ ихъ, а устроить ихъ такъ просто и дешево. Для стерилизаціи нуженъ простой желѣзный бакъ съ герметическою крышкою. Въ него нужно поставить бочки съ яблочнымъ тѣстомъ и, закрывъ бакъ съ бочками герметически, пустить паръ, отчего бочки нагрѣются и теплота убьетъ гнилостныхъ и дающихъ броженіе бактерій и грибковъ.

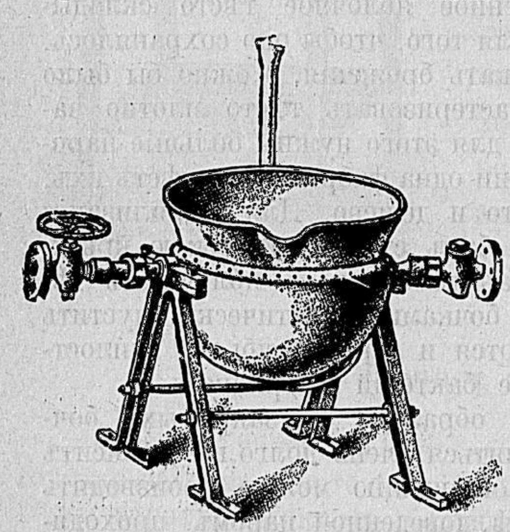
Обезвреженное такимъ образомъ въ закрытыхъ бочкахъ, тѣсто можетъ сохраняться очень долго,все зависитъ отъ прочности бочекъ. Пастеризацію можно производить въ открытомъ бакѣ въ водѣ, доведенной паромъ, проходящемъ въ змѣевикѣ до 100 град. по Цельс. Въ закрытомъ же бакѣ можно довести давленіе до 2—3 атмосферъ съ соотвѣтствующей температурой, но и пастеризація хорошо сохраняетъ яблоки.

До настоящаго времени фабрики сохраняли яблочное тѣсто прибавленіемъ въ него салициловаго натра или салициловой кислоты. Правительство нашло примѣси эти вредными, но слабо преслѣдуетъ фальсификаторовъ и тѣ

продолжаютъ класть салициловую кислоту. Формалинъ лучше салициловой кислоты сохраняетъ яблочное тѣсто и его можно класть въ 10 разъ меньше салициловой кислоты, которую кладутъ очень не ровно. На паточную бочку обыкновеннаго размѣра (около 15 пудовъ патоки) достаточно положить въ тѣсто ¼ фунта салициловой кислоты, а формалину будетъ достаточно и трехъ золотниковъ. Бочки предварительно должны быть окурены сѣрою или формалиномъ въ закрытомъ помѣщенiи. Это очень важно для сохраненiя яблочнаго тѣста, если его не пастеризуютъ. У себя на фабрикѣ мы пастеризовали яблочное тѣсто и получали блестящiе результаты.

Паровые котлы.

Тамъ, гдѣ есть паръ, лучше всего варить яблоки въ паровомъ котлѣ. О немъ было уже упомянуто. Паровые котлы устраиваются въ родѣ ваккумъ - аппаратовъ, но не имѣютъ крышекъ и насосовъ для выкачиванiя пара и воздуха. Какъ видно на рисункѣ, котелъ имѣетъ двѣ трубки; входную съ вентилемъ и выходную съ краномъ. Паръ находится между его двойными стѣнками и, отдавъ свою теплоту, выходитъ въ помѣщенiе для мятаго пара или въ воздухъ. Въ котлахъ этихъ можно варить сиропы, фрукты всѣхъ сортовъ и вообще все то, что варится и въ обыкновенныхъ котлахъ.



Варка яблочнаго мармелада.

Яблочный мармеладъ хорошо варить въ паровомъ котлѣ, но и въ простомъ котлѣ онъ выходитъ не хуже, если его хорошо промѣшивать, чтобы онъ не пригорѣлъ. Сахару

въ яблочное тѣсто нужно класть смотря по силѣ яблокъ. Болѣе кислые яблоки требуютъ больше сахару. Яблоки, имѣющiя много клѣтчатки, требуютъ меньше сахару. Какъ общее правило, кладутъ сахару и тѣста равныя количества по вѣсу и варятъ до пѣны, которую снимаютъ шумовкою; по снятiи пѣны тѣсто должно загустѣть и его снимаютъ съ конфорки и поступаютъ съ нимъ, какъ поступали съ желейнымъ мармеладнымъ сиропомъ, только стараются не класть кислоты, а прибавляютъ одни эссенцiи въ зависимости отъ названiя мармелада. Для цвѣтныхъ сортовъ берутъ красноватое тѣсто, а для бѣлаго сорта и для бѣлой пастилы берутъ яблочное тѣсто.

Просушка яблочнаго мармелада.

Яблочный мармеладъ раздѣлывается и разливается въ формы, какъ желейный и фруктовый мармелады, но въ сахаръ его закатывать не принято и его обыкновенно сушатъ въ сушилкахъ, но при этомъ наблюдаютъ, чтобы высохла только верхняя кожица, а мармеладъ остался мягкимъ и сочнымъ подъ кожицею. Результатъ этотъ достигается сушилкою съ возможно высокою температурою, при чемъ мармеладъ съ образованной на немъ тоненькой кожицею немедленно вынимаютъ изъ сушилки и укладываютъ въ деревянные ящики въ два слоя одинъ подъ другимъ. Ряды верхняго слоя перекладываются кружевною блондою, ею же выстилаютъ бока ящика.

Яблочный мармеладъ.

Для приготовленiя яблочнаго мармелада берутъ яблочное тѣсто, приготовленное изъ антоновскихъ яблоковъ и мѣшаютъ его съ сахарнымъ пескомъ, 1 фунтъ на 1 фунтъ. Если яблоки имѣютъ много кислоты и желе, то на фунтъ яблочнаго тѣста берутъ $1^1/_8$ и $1^1/_4$ ф. сахару. Варятъ эту смѣсь до сгущенiя и потомъ разливаютъ ее въ формы и лотки, какъ было сказано при описанiи желейнаго мармелада. Когда яблочный мармеладъ сядетъ въ формахъ, его вынимаютъ и ставятъ въ сушилку. Температура въ сушилкѣ должна быть 65° по Реомюру. Какъ только марме-

ладъ дастъ корочку, его вынимаютъ и укладываютъ въ ящики, чтобы онъ не сохъ. Такъ поступаютъ и съ мармеладомъ, вынутымъ изъ лотковъ и разрѣзаннымъ ножами или желѣзными формами.

Полуяблочный мармеладъ.

Въ желейный мармеладъ прибавляютъ яблочнаго тѣста и сахару по ровному количеству, по вѣсу, по пяти фунтовъ къ данному нами развѣсу и варятъ какъ раньше. По снабженіи эссенціею, кислотою и краскою, разливаютъ его какъ было указано. и сушатъ въ сушилкѣ, какъ яблочный мармеладъ. Продаютъ его за яблочный и отдѣлываютъ его какъ яблочный мармеладъ.

Пластовой яблочный мармеладъ.

Приготовляется какъ желе флори, иногда съ начинками, т.-е. вкладываютъ въ его массу фрукты, цукаты и обрѣзки. Дѣлаютъ его союзнымъ, т.-е. сложеннымъ изъ разныхъ цвѣтовъ и вкусовъ мармелада, зефира и пастилы и называютъ, какъ кому вздумается. Опредѣленныхъ названій нѣтъ.

Абрикосовое пюре.

Пюре или тѣсто приготовляется изъ разныхъ фруктъ. Въ большомъ употребленіи абрикосовое пюре. Его заготовляютъ на Кавказѣ и въ Крыму, гдѣ абрикосы стоятъ дешево. Вымытые абрикосы складываютъ въ котелъ съ водою и провариваютъ въ ней абрикосы, удаливъ изъ нихъ косточки. Варить нужно до тѣхъ поръ, пока абрикосы станутъ мягкими. Не худо если половинки абрикосовъ сохранятъ свою форму, но будутъ мягкими. Тѣсто это шумовкою вынимаютъ изъ котла и накладываютъ въ жестянки изъ бѣлой жести, давая стекать жижицѣ. Жестянки эти потомъ запаиваютъ и стерилизуютъ въ котлахъ, а чаще пастеризуютъ, т.-е. провариваютъ въ желѣзныхъ бакахъ, не закрытыхъ крышками.

Пастеризація.

Самый дешевый способъ пастеризаціи—въ деревянныхъ чанахъ. Въ деревянный чанъ пропускаютъ желѣзную трубу, завернутую змѣевикомъ такъ, чтобы оба открытыхъ конца были въ чану ближе къ его дну. Концы эти, пропущенные въ чанъ, законопачиваютъ паклею, чтобы вода не протекала изъ чана въ мѣстѣ прохода этихъ концовъ. Возлѣ чана въ ямѣ дѣлаютъ плиту съ поддуваломъ и пропускаютъ въ нее змѣевикъ трубы, чтобы онъ былъ въ самомъ огнѣ. Въ чанъ наливаютъ воды, которая заполняетъ змѣевикъ съ обоихъ концовъ. Въ змѣевикѣ вода нагрѣвается и выходитъ въ чанъ; такимъ образомъ,—въ деревянномъ чану вода закипаетъ и прогрѣваетъ запасные жестянки, съ находящимся въ нихъ пюре. При температурѣ кипѣнія воды пюре пастеризуется, т.-е. въ немъ свариваются и погибаютъ микробы и грибки.

Компоты.

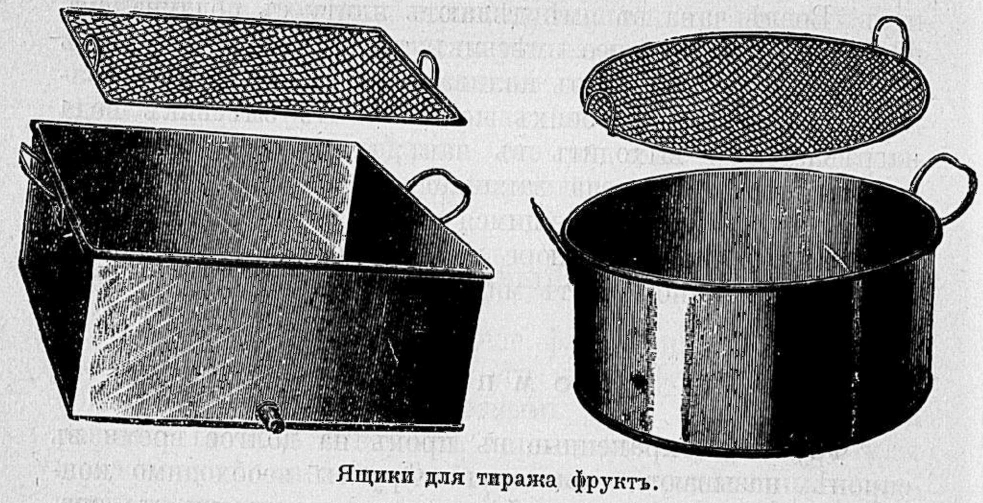
Фрукты, сохраненные въ прокъ на долгое время въ сиропѣ, называютъ компотами. Фрукты необходимо консервировать (conserver по-французски), по-русски это знаначитъ сохранять. Броженіе предшествуетъ разложенію и происходитъ отъ того, что въ воздухѣ всегда живутъ микроорганизмы, т.-е. маленькія существа, которыхъ мы видимъ только въ микроскопѣ при большомъ увеличеніи ихъ системою оптическихъ стеколъ. Удалить эти существа мы не умѣемъ, а можемъ только убивать ихъ кипяченіемъ.

Для этого складываютъ фрукты въ жестянки, въ глиняныя или стеклянныя банки аккуратно, чтобы не помять ихъ и чтобы они плотно лежали, и заливаютъ ихъ сахарнымъ сиропомъ. Густота сиропа не имѣетъ значенія, а потому, чтобы не отнять вкуса фруктъ, сиропъ дѣлаютъ жидкимъ и герметически закрываютъ эти сосуды. Жестянки запаиваютъ и банки закатываютъ машинами, надѣвая на нихъ жестяныя крышки. Послѣ этого фрукты пастеризуютъ, т.-е. по способу, предложенному знаменитымъ Пастеромъ, провариваютъ ихъ въ кипяткѣ и этимъ убиваютъ

микробовъ всѣхъ сортовъ. Въ герметически закупоренные сосуды микробы проникнуть не могутъ, и фрукты остаются внѣ опасности и хорошо сохраняются.

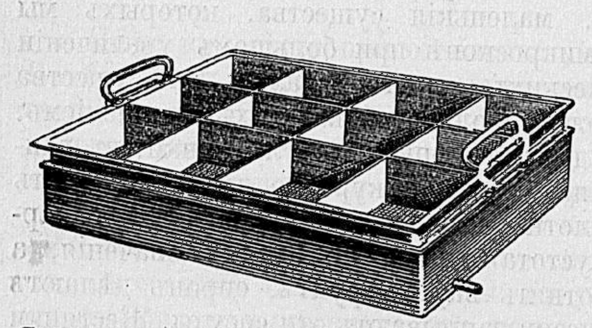
Фрукты въ сахарѣ.

Главной причиной броженія и гніенія являются микробы, которые размножаются при благопріятныхъ условіяхъ



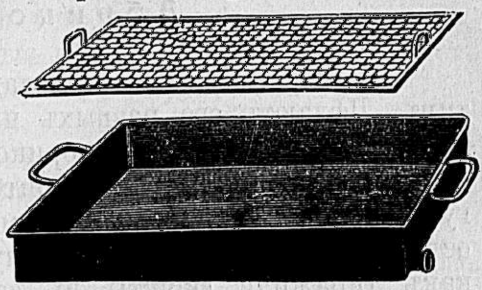
Ящики для тиража фруктъ.

чрезвычайно быстро. Сахарный сиропъ и спиртъ представляютъ собою для микробовъ антисептическое вещество, почему фрукты сохраняютъ безъ герметической закупорки, въ сахарѣ и спирту. Сохраненіе фруктъ въ спирту производится очень просто. Фрукты укладываютъ плотно въ любой сосудъ и заливаютъ спиртомъ. Фрукты, залитые густымъ сахарнымъ сиропомъ и прокипяченные въ банкахъ, можно завязать пергаментомъ, смоченнымъ въ спиртѣ,



Ящикъ съ перегородками для разныхъ сортовъ фруктъ для откидыванія ихъ послѣ тиража.

и они будутъ долго сохраняться. Чаще всего проваривають фрукты въ сахарномъ сиропѣ и тиражатъ ихъ, то-есть водятъ по краю ящика лопаткою, заставляя сиропъ кристаллизоваться въ мелкіе кристаллики, какъ сиропъ всегда это дѣлаетъ въ холодномъ видѣ. Чѣмъ сиропъ теплѣе, тѣмъ кристаллы будутъ крупнѣе. Когда фрукты покроются всѣ кристаллами или, какъ говорятъ, затиражатся, ихъ откидываютъ на рѣшетки надъ ящиками и сушатъ.



Ящикъ изъ толстаго англійскаго желѣза продолговатый низкій съ рѣшеткой для тиража фруктъ и кандировки конфектъ и мелкихъ фруктъ.

Фруктовые мармелады.

Мармеладъ можно варить изъ всѣхъ сортовъ фруктъ. Болѣе принятые фрукты для мармеладовъ, кромѣ яблокъ— абрикосы и ренглоты. Всѣ сорта фруктовыхъ мармеладовъ варятся одинаково. Сахаръ кладутъ по силѣ, которую имѣютъ фрукты. Болѣе кислые сорта требуютъ больше сахару, но въ среднемъ приходится 1 фунтъ тѣста фруктоваго на 1 фунтъ сахару. Фрукты варятъ въ водѣ, пока они станутъ мягкими, потомъ протираютъ ихъ черезъ сито. Въ одной и той же водѣ нужно варить нѣсколько варокъ фруктъ. Изъ воды этой, при вывариваніи ихъ, получается хорошій сортъ желе. Его варятъ съ сахаромъ и получается очень вкусный и мягкій мармеладъ. Варится онъ, какъ варятъ мармелады вообще. Когда тѣсто фруктовое протерто черезъ сито, то смѣшиваютъ съ сахарнымъ пескомъ и варятъ, хорошо вымѣшивая лопаткою, чтобы оно не пригорѣло. Во время варки появляется пѣна, которую можно снять, какъ только пѣна пропадетъ, мармеладъ станетъ густѣть, а это показываетъ, что онъ сварился, и его снимаютъ съ конфорки.

Абрикотинъ.

Изъ абрикосоваго мармелада приготовляютъ абрикотинъ. Дѣлаютъ его разныхъ цвѣтовъ, подкрашивая мармеладъ, сваренный изъ абрикосоваго пюре. Абрикотинъ отливаютъ въ пудру, предварительно выдавивъ въ ней фигуру абрикоса гипсовою формочкою. Когда абрикотинъ остынетъ, его вынимаютъ изъ пудры и тиражатъ такъ же, какъ тиражили фрукты въ сахарномъ сиропѣ. Потомъ кладутъ абрикотинъ на рѣшетки, гдѣ съ него стекаетъ лишній сиропъ. Потомъ перекладываютъ на рѣшетки, служащія для просушки мармелада и сушатъ въ сушилкѣ небольшое время. По просушкѣ укладываютъ въ бумажные капсюли (репейки) и пускаютъ въ продажу.

Паты.

Мармеладъ, отсаженный изъ воронки на бумагу или доски въ видѣ круглыхъ тоненькихъ лепешекъ, называютъ патами. Патъ дѣлаютъ яблочный, абрикосовый, ренглодный, кизилевый и красятъ его въ два цвѣта: красный и зеленый при чемъ одну часть оставляютъ не крашеной. По отлитію паты сушатъ въ сушилкѣ и какъ только они покроются корочкою ихъ вынимаютъ изъ сушилки, переворачиваютъ и опять просушиваютъ, пока нижняя сторона не дастъ тоненькую корочку. Въ магазинахъ для патовъ имѣютъ круглыя коробки, въ которыя укладываютъ ихъ такъ, чтобы верхній рядъ не ложился прямо на нижній, а въ перебой.

Рахатъ-лукумъ.

Абрикосовый. Абрикосы, очищенные отъ кожи и косточекъ, развариваютъ на слабомъ огнѣ, послѣ чего пюре кладутъ въ сиропъ, приготовленный по рецепту: на $2\frac{1}{2}$ ф. абрикосовъ $2\frac{1}{2}$—3 ф. сахару, $1\frac{1}{2}$ бут. воды и 20—30 зол. настоящаго пшеничнаго крахмала, разведеннаго въ 1 стаканѣ холодной воды. Не переставая мѣшаютъ и кипятятъ до полной густоты, послѣ чего готовую массу выкладываютъ на доски, обсыпанныя густо мукой. Когда остынетъ посыпаютъ сахарной пудрой и рѣжутъ.

Земляничный. На $2\frac{1}{2}$ ф. ягодъ — $2\frac{1}{2}$ ф. сахару, $1\frac{1}{3}$ б. воды, 18—30 золотн. крахмала, распущеннаго въ 2 стаканахъ холодной воды. Затвердѣваетъ дня черезъ два.

Яблочный. На $2\frac{1}{2}$ ф. яблокъ — $2\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 стак. воды, 15—30 зол. крахмала, разведеннаго въ $1\frac{1}{4}$ стак. воды.

Сливы съ начинкой.

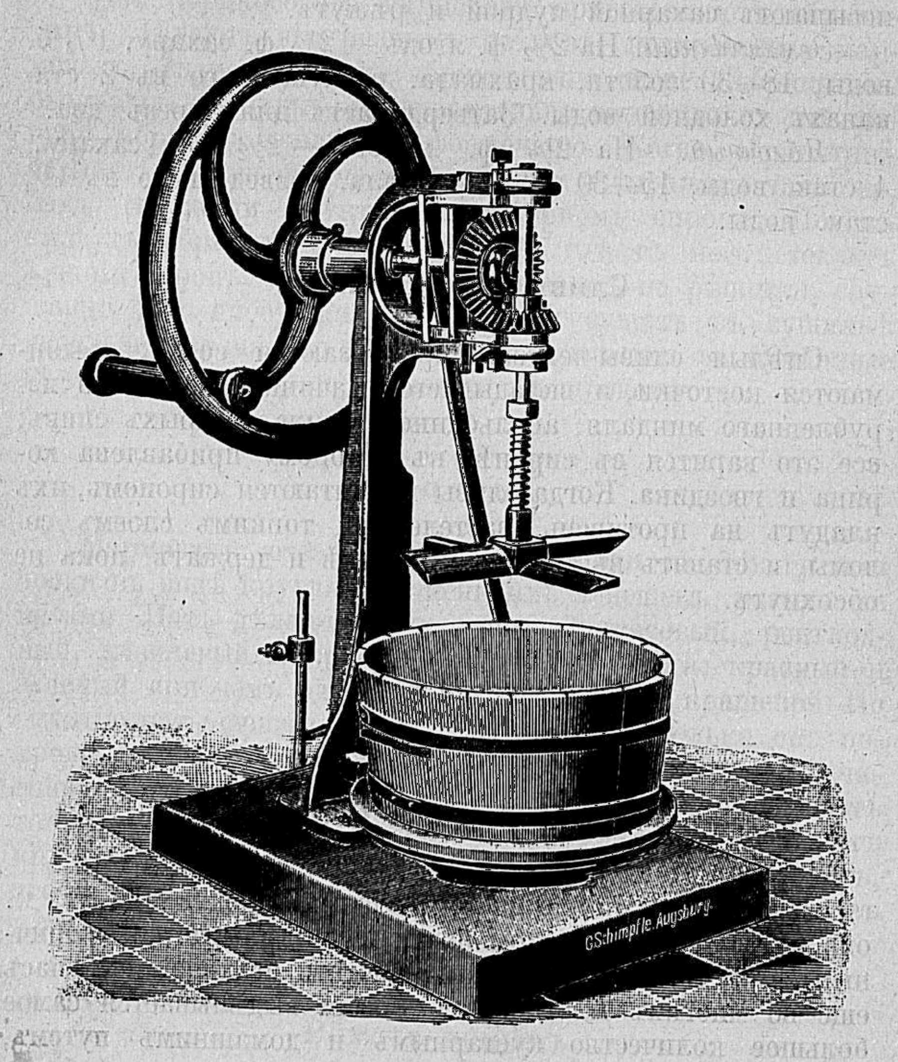
Спѣлыя сливы-венгерки разрѣзаются сбоку, вынимаются косточки, и вкладывается начинка изъ мелко изрубленнаго миндаля, апельсинной корки и сырыхъ сливъ; все это варится въ сиропѣ, къ которому прибавлена корица и гвоздика. Когда сливы пропитаются сиропомъ, ихъ кладутъ на противень, застеленный тонкимъ слоемъ соломы, и ставятъ въ теплую печь, гдѣ и держатъ, пока не обсохнутъ.

Пастила.

Пастила является чисто русскимъ продуктомъ, т. к. она нигдѣ, кромѣ Россіи, почти не выдѣлывается фабричнымъ путемъ. Пастилу стали работать недавно, и сейчасъ еще во многихъ мѣстностяхъ Россіи выдѣлывается самое большое количество кустарнымъ и домашнимъ путемъ, при чемъ качество такого производства даже выше фабричнаго.

По способу приготовленія пастилы раздѣляются на *плотныя*, каковы: паста, лотковая пастила и др. и *рыхлыя*: бѣлевская, коломенская, фабричная и пр.

Производство пастилы не требуетъ какихъ-либо дорогихъ и сложныхъ машинъ и большихъ затратъ, и въ то же время, она находитъ на рынкѣ большой и постоянный сбытъ,



Машина для протирки яблокъ.

почему и является лучшимъ доходнымъ дѣломъ для всякаго кондитера и садовода.

I. Плотныя пастилы.

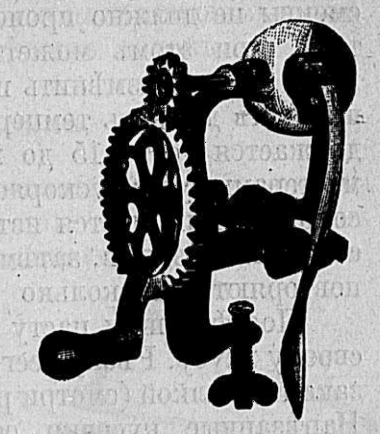
А) Паста.

Пастой называется крѣпко уваренное фруктовое пюре, сдобренное сахаромъ и подсушенное. Смоква отличается отъ пасты лишь тѣмъ, что для ея приготовленія берутъ больше сахара и сдабриваютъ различными ароматными и пряными веществами. Чаще всего смоквы готовятъ изъ ягодъ.

Для пасты пригодны самые разнообразные плоды и разнаго качества. Особенно пригодны выжимки, получившіяся при выжиманіи ягодъ, напр.: черн. смородина, ежевика, малина, крыжовникъ. Очень важно имѣть въ виду, чтобы отбросы и выжимки были свѣжими и не успѣли бы забродить, иначе паста плохо застываетъ. Лучшіе сорта пасты вырабатываютъ изъ абрикосовъ, мирабели, персиковъ и айвы. Вишня, малина, брусника, смородина употребляются въ смѣси съ яблоками, такъ какъ иначе паста застываетъ съ большимъ трудомъ.

Приготовленіе пасты изъ свѣжихъ плодовъ.

Фрукты очищаютъ отъ кожицы и сердцевины, развариваютъ до мягкости и протираютъ черезъ рѣшето или протирочную машину, при этомъ изъ одного пуда плодовъ получается приблизительно $^1/_2$ пуда пюре. Далѣе протертая масса кладется для уваривания въ котелъ или тазы. Такъ какъ масса довольно густа и легко можетъ пригорѣть, то для избѣжанія этого употребляютъ паровые котлы, или же тазы ставятъ не прямо на плиту, а на слой рѣчного песку. Песокъ въ началѣ варки кладется на плиту пластомъ толщиною въ $^1/_2$ вершка. По мѣрѣ загустѣнія массы постепенно прибавляютъ песокъ и доводятъ его до слоя толщиной $^3/_4$ вершка.



Американскія машинки для чистки яблокъ.

Необходимо при варкѣ безпрерывно массу мѣшать веселкой или лопаткой. Въ началѣ массѣ даютъ раза 2 прокипѣть, а потомъ уваривають, не допуская кипѣнія. Увариваніе массы продолжается около 3½ — 4 часовъ. Очень долгое увариваніе и пригораніе массы придаетъ пастѣ темный цвѣтъ и дѣлаетъ ее непрозрачной. Въ самомъ началѣ уваривания въ пюре прибавляютъ сахаръ. Въ среднемъ на 1 фунт. массы надо взять 10 зол. сахара. Для кислыхъ плодовъ количество сахара увеличивается, такъ напр., для кислыхъ сливъ нужно сахара отъ 20 до 25 зол., а для сладкихъ грушъ сахара идетъ совсѣмъ мало. Для смоквы сахара берутъ болѣе: отъ 5/8 фунт. до 1 и 1½ фунт. на каждый фунтъ массы. Для опредѣленія готовности пасты поступаютъ слѣдующимъ образомъ: на холодную тарелку опускаютъ одну каплю, если она быстро застываетъ и легко снимается ножемъ съ тарелки цѣлымъ, нераспадающимся кусочкомъ, то паста готова. При чемъ смотрятъ: если масса пузырится и при мѣшаніи легко отстаетъ отъ дна и брызгаетъ, то варку можно прекратить. Готовая уваренная масса выливается въ какіе-либо плоскіе сосуды: тарелки, блюда, листы слоемъ, толщиной отъ ¼ верш. и оставляется нѣкоторое время въ покоѣ, чтобы дать ей возможность загустѣть, послѣ чего пасту начинаютъ просушивать. Подсушиваніе пасты или смоквы не должно происходить при высокой температурѣ, т. к. при этомъ можетъ поверхность сдѣлаться липкой, паста можетъ измѣнить цвѣтъ и образуются пузыри. Въ сушилкахъ держать температуру не выше 40° R. Сушка продолжается отъ 15 до 24 часовъ. Иногда нѣкоторыми мастерами сушка ускоряется тѣмъ, что паста, нѣсколько подсохнувъ, вынимается изъ печи или сушилки, даютъ ей постоять на воздухѣ, затѣмъ снова кладутъ въ сушилку. Такъ повторяютъ нѣсколько разъ.

Послѣ сушки пасту разрѣзаютъ на кусочки, лично по своему вкусу. Рѣзку всего удобнѣе производить особымъ рѣзакомъ-скалкой (смотри рисунокъ въ карамельномъ отдѣлѣ). Нарѣзанные кусочки оставляютъ немного на воздухѣ, чтобы обсохли и затѣмъ уже обваливаютъ въ сахарѣ и укладываютъ въ ящички.

Кустарная паста.

Кустарный способъ приготовленія пасты очень простъ: яблоки чистятся, развариваются до мягкости, протираются, и на каждый пудъ массы прибавляется 1¼ — 1½ фун. желатина, затѣмъ увариваются при безпрерывномъ помѣшиваніи. Передъ самымъ окончаніемъ пасту подкрашиваютъ въ желаемый цвѣтъ, разливаютъ въ плоскую какую-либо посуду, сушатъ при температурѣ 24 — 42° Р.

б) Смоква.

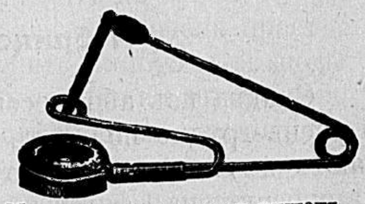
Смоква есть ничто иное, какъ высшій сортъ пасты, приготовленной изъ лучшаго качества ягодъ и плодовъ, съ увеличенной дозой сахара и съ прибавкой пряностей для вкуса.

Яблочная смоква.

Смоква изъ яблочнаго пюре готовится такъ же, какъ и паста, какъ выше описано, при чемъ на 1 фунт. пюре надо взять 1 фунтъ сахара, изъ чего въ концѣ получится около 2-хъ фунтовъ смоквы. Если смоква дѣлается изъ яблочныхъ отбросовъ, выжимокъ, то для приданія вкуса, слѣдуетъ все-таки прибавить и цѣлыхъ яблокъ.

Вишневая смоква.

Этотъ сортъ смоквы можно готовить изъ любого сорта вишенъ. Лучшій же сортъ смоквы получается изъ черныхъ владимірскихъ вишенъ. Вишни очищаютъ отъ косточекъ, лучше всего для этого употребляютъ машинки, какъ на рисункѣ; раздавливаютъ и немного выжимаютъ. Для полнаго измельченія вишни пропускаются черезъ какую-либо ягододробилку, а за неимѣніемъ, можно измельчить въ мясорубкѣ. Затѣмъ измельченные вишни мѣшаютъ съ сахаромъ, при чемъ на 1 фунтъ массы


Машинка для чистки вишенъ.

берутъ $^3/_4$—1 фунтъ сахару (кислые сорта вишенъ требуютъ больше сахару), и дальше поступаютъ такъ же, какъ и съ пастой.

Сушить вишневую смокву, вслѣдствіе ея сочности, приходится довольно долго.

При изготовленіи смоквы изъ вишневыхъ выжимокъ, для улучшенія вкуса при концѣ варки, необходимо добавить клюквеннаго или вишневаго экстракта.

Малиновая смоква.

Ягоды, протертыя сквозь сито, смѣшиваются съ сахаромъ (на 2 фун. пюре—1 фун. сахара) и увариваются.

Черносмородиновая смоква.

Предварительно ягоды распариваются около 12 часовъ, послѣ чего протираются, прибавляютъ половинное количество свѣже-раздавленныхъ ягодъ для вкуса (можно добавить $^1/_3$ ч. выжимокъ), мѣшаютъ съ сахаромъ и увариваютъ. На фунтъ смѣси берутъ $^3/_4$—1 фунтъ сахару. Этотъ сортъ смоквы сохнетъ очень долго.

Клубничная смоква.

Ягоды клубники не протираются, такъ какъ косточки въ нихъ очень мелкія и все равно выходятъ черезъ сито. Притомъ протертая масса застываетъ и подсыхаетъ дольше, чѣмъ не протертая. Сахару требуется на 1 фунтъ массы отъ $^1/_2$ до $^5/_8$ фунта. Иногда къ клубничной смоквѣ прибавляютъ немного яблокъ, померанцевой корки.

Абрикосовая смоква.

Смоква изъ абрикосовъ и персиковъ легко пригораетъ и очень трудно получить свѣтлый сортъ. Абрикосы разрѣзаютъ на части, удаляютъ косточки и распариваютъ. Сахару берутъ на 1 фунтъ смѣси $^1/_2$—$^3/_4$ фунта. Для персиковой смоквы сахару надо брать больше, приблизительно до 1 фунта.

Апельсинная смоква.

Съ 4-хъ большихъ апельсиновъ стираютъ 1 фунтомъ кусковаго сахара всю цедру, отжимаютъ сокъ, смѣшиваютъ съ сахаромъ и оставляютъ стоять часовъ 12, затѣмъ увариваютъ.

Другой способъ. Очищаютъ апельсины отъ корки, раздѣляютъ на дольки, удаляютъ сѣмечки и увариваютъ съ сахаромъ. На 1 фун. смѣси берутъ $^1/_2$ фунта сахару. Парятъ, пока смѣсь не превратится въ однородную массу. Далѣе поступаютъ какъ и со всѣми: выливаютъ въ плоскую посуду, подсушиваютъ и разрѣзаютъ на кусочки.

Стоимость

пасты и смоквы каждый легко можетъ высчитать, зная что
изъ 6 пудовъ плодовъ и
» 12 фунтовъ сахара выходитъ чистой пасты $1^1/_2$ пуда.
Изъ 6 пуд. фруктовъ и
» 2 пуд. сахара выходитъ готовой смоквы $3^1/_2$ пуда.

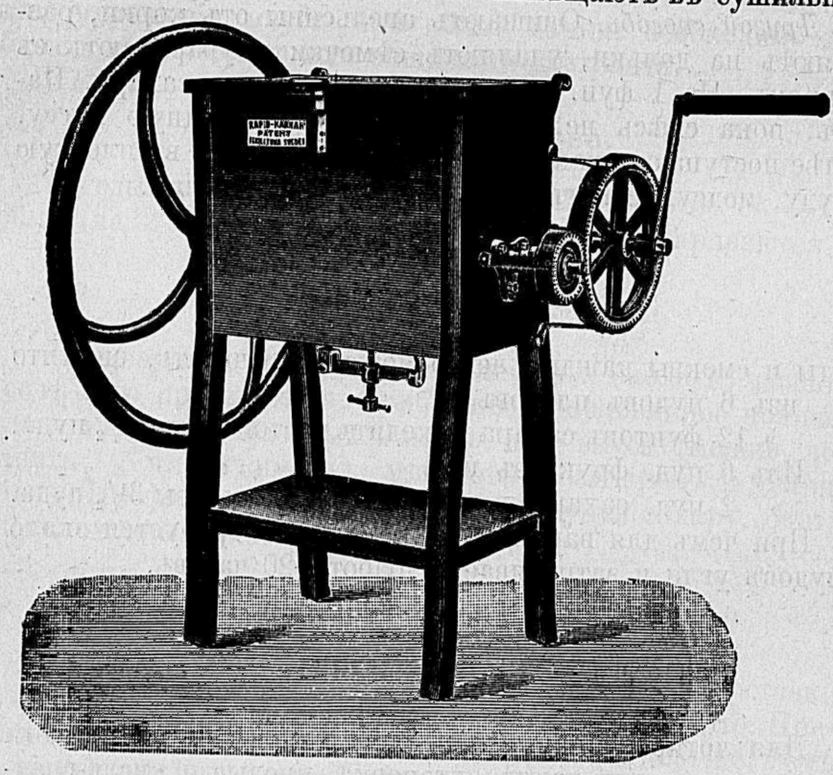
При чемъ для варки этого количества требуется около 4 пудовъ угля и затрачивается работы 20 часовъ.

c) Пастила лотковая.

Для лотковой пастилы годны всѣ сорта яблокъ, хотя лучшіе результаты даютъ антоновка, кислые и кисло-сладкіе сорта. Сладкіе же сорта яблокъ плохо развариваются и очень трудно протираются. Нѣкоторые мастера для этой пастилы употребляютъ недозрѣлую падалицу.

Способъ приготовленія лотковой пастилы очень простъ. Яблоки развариваются въ маломъ количествѣ воды до совершенной мягкости. Разваренные яблоки вынимаютъ изъ котла, въ который бросается слѣдующая порція (не перемѣняя воды) и сейчасъ же протираются черезъ волосяное сито. Въ протертую массу прибавляютъ простой, такъ-называемой крестьянской патоки (содержащей 30% сахара), количество, равное первоначальному вѣсу

сырыхъ яблокъ. Массу тщательно перемѣшиваютъ и выливаютъ въ деревянные лотки. Лотки съ массой переносятся въ сушильню, въ очень жарко истопленную, до 50—60° R., и оставляютъ тамъ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, лотки вынимаютъ и добавляютъ снова по такому же слою новой массы и опять помѣщаютъ въ сушильню.



Машина для сбиванія пастилы и зефира. Дубовая, солидной конструкціи. Вмѣстимость ящика отъ 1 до 1½ пуда.

Такъ продолжаютъ нѣсколько дней, пока лотки не наполнятся пастилой. Готовая пастила красно-коричневаго цвѣта, мягкая на ощупь и легко рѣжется на куски.

Производство этой пастилы особенно выгодно, если есть подъ рукою самые дешевые сорта яблокъ—падалицъ.

Приблизительно стоимость пастилы можно высчитать, имѣя въ виду, что для 2½ пуд. пастилы выходитъ топлива на 50 к., работа съ пуда обходится 30—35 коп. и расходуется 2½ пуда патоки.

д) Простыя (постныя) пастилы.

Сортовая.

Для этого сорта пастилы годны всякіе фрукты, лишь бы они не были испорченными. Фрукты развариваются, распариваются или пекутся до полнаго размягченія и тотчасъ же протираются.

Протертую массу смѣшиваютъ съ сахаромъ, около ½—¾ ф. на 1 ф. пюре, кладутъ, если надо, какія-либо специи или припасы и увариваютъ такъ же, какъ и пасту. Уваривать массу нужно лишь до консистенціи густой сметаны, или до полученія прозрачности и до густоты крѣпкаго желе.

Послѣ уваривания массу выливаютъ въ деревянныя формы, обсыпанныя заранѣе внутри сахаромъ. Послѣ того, какъ масса застынетъ, формы ставятъ въ сушилки или прямо въ русскую печь. Температура должна быть не выше 36° R. Черезъ 3—4 часа, когда масса окрѣпнетъ и обсохнетъ, ее выкладываютъ изъ формы, просушиваютъ на воздухѣ часа 2, обсыпаютъ сахаромъ и завертываютъ въ пергаментъ. Въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ пастилу можно сохранять 6 и даже 10 мѣсяцевъ безъ всякой порчи и потери вкуса.

Союзная (слоистая) пастила.

Формы наполняются на извѣстную высоту какимъ-либо цвѣтомъ и вкусомъ пастилы. Послѣ обсушки слоя, какъ онъ совершенно окрѣпнетъ, поверхъ его наливаютъ второй слой, другого цвѣта и вкуса и т. д., пока не заполнится форма.

Для того, чтобы пастилы выходили болѣе крѣпкими и скорѣе бы происходила сушка, большинство мастеровъ прибавляютъ агаръ-агаръ по ½ золотн. на 1 фунтъ массы или же желатина 7—10 золотн. на 1 ф. массы.

Изъ 1 пуда яблокъ, 10 фунт. сахара получается около ½ пуд. пастилы.

Стоимость такой пастилы легко высчитать, принимая во вниманіе что 2 пуд. яблокъ и ½ пуд. сахару потребуютъ топлива на 50—60 коп. и дадутъ 1 пуд. чистой пастилы.

Абрикосовая, персиковая и айвовая.

Пастилы приготовляются обыкновенно изъ отжимокъ, остающихся послѣ приготовленія желе. Выжимки смѣшиваютъ съ сахаромъ, увариваютъ до консистенціи тѣста, кладутъ въ формы и сушатъ не болѣе 1 часа. Большинство кондитеровъ прибавляютъ $1/4$ часть яблочнаго пюре.

Чурчхела.

Въ послѣднее время громадный спросъ на столичныхъ рынкахъ получила кавказская пастила—чурчхела, въ видѣ колбасъ. Приготовляется она очень просто. На нитку, въ 5—6 вершковъ длины нанизываютъ лущеные грецкіе или какіе-либо другіе мелкіе орѣхи, сушеные плоды и пр., и обмакиваютъ нѣсколько разъ въ жидкій кисель, приготовленный изъ пшеничной муки и виноградняго сусла и высушиваютъ гдѣ-либо въ помѣщеніи.

Чурчхела, иначе называемая джанджука, сохраняется безъ всякой порчи весьма долго.

II. Рыхлыя пастилы.

Рыхлыя бѣлковыя сухія пастилы на фабрикахъ приготовляются почти изъ однихъ бѣлковъ, сахара и эссенцій, но лучшія, вкусныя и ароматныя пастилы приготовляются изъ яблокъ, т.-к. всѣ другіе сорта фруктъ даютъ очень жидкій пюре, трудно сбиваемый. Самые лучшіе сорта яблокъ считаются: антоновка, скрыжапель, титовка, зеленка, зимній пармень, рязань и др., всѣ вообще кислыя, не вполнѣ дозрѣлыя яблоки позднихъ осеннихъ и зимнихъ сортовъ.

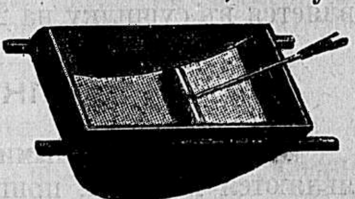
Надо имѣть въ виду, что зрѣлые плоды очень плохо пекутся и еще труднѣе сбиваются.

Главнымъ процессомъ приготовленія рыхлыхъ пастилъ можно назвать измельченіе плодовъ для ихъ протирки.

Размягченіе яблокъ лучше происходитъ посредствомъ печенія или пропариванія ихъ паромъ, только тогда сохраняется ароматъ и вкусъ плодовъ. Во время варки сокъ и часть вкусовыхъ ароматическихъ веществъ вытекаетъ изъ мякоти и смѣшивается съ водой. Печеніе яблокъ производится или въ духовыхъ шкафахъ или въ русской печи

на желѣзныхъ листахъ. Иногда листы дѣлаются съ высокой кромкой, въ которой вырѣзаны отверстія. Листы застилаются холстомъ, чтобы плоды не касались металла, отчего мѣняется вкусъ. Яблоки пекутся до тѣхъ поръ, пока они не станутъ совершенно мягкими. Важно, конечно, чтобы они не перепекались и не выпустили сока. Когда яблоки принимаютъ красный румяный цвѣтъ, кожица вздувается и трескается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, можно прикончить печеніе.

Печеныя или распаренныя яблоки горячими протираются на ситахъ или на протирочныхъ машинахъ, наилучшей изъ которыхъ является помѣщенная на рисункѣ въ статьѣ о пастилѣ. Эти машины работаютъ очень быстро, требуютъ весьма мало времени и очень скоро себя окупаютъ. Остывшія яблоки протираются весьма медленно. Послѣ охлажденія начинаютъ протертую массу сбивать, что производятъ ручнымъ или машиннымъ способомъ. Выдѣлившійся сокъ передъ сбиваніемъ удаляется, иначе будетъ замедленъ процессъ сбиванія.



Протирочный станокъ.

Масса сбивается, пока она не побѣлѣетъ, не поднимется и не станетъ отставать свободно отъ мутовки. Ручнымъ способомъ, 10 фунтовъ пастилы сбивается около 4 час. Машиннымъ же это количество сбивается въ 15—20 минутъ и въ 2 часа легко сбивается 2 пуда. Во время сбиванія въ массу прибавляютъ бѣлки, и по надобности соки, припасы, краски, эссенціи. Послѣ того, какъ масса побѣлѣетъ и увеличится въ объемѣ, прибавляютъ сахарный песокъ, всыпая его понемногу до полной готовности пастилы. Количество бѣлковъ и сахара для каждаго сорта пастилы кладется разно и ниже будетъ объ этомъ указано.

Чтобы пастила получилась нѣжной, сахаръ присыпаютъ въ самомъ концѣ сбиванія.

Надо имѣть всегда въ виду, что излишекъ сахара и недостаточно сбитая масса дѣлаютъ пастилу тяжелой, вязкой и грубой. Сбитая масса раскладывается на желѣзные листы, обложенные холстомъ и разравнивается деревяннымъ ножемъ, ровнымъ слоемъ, толщиной отъ $1/4$ до $1/2$ вершка.

Толстый слой очень долго сохнетъ, а очень тонкій просыхаетъ насквозь. Сушка или запеканіе пастилы производится или въ духовомъ шкафу, въ русской (хлѣбной) печи, или въ спеціальныхъ сушилкахъ. Продолжительность и температура сушки различны для каждаго сорта пастилы и объ нихъ будетъ сказано ниже. Общія правила заключаются въ томъ, что пастилу нельзя ставить сразу въ сильный жаръ, иначе пастила опадетъ и получитъ пригорѣлый вкусъ. Глазировка производится той же пастильной массой, но немного разжиженной.

Обмазанный со всѣхъ сторонъ пастильный пирогъ, вставляется въ сушилку на 2 часа, при температурѣ 64° R.

А) Бѣлковыя пастилы.

Наиболѣе рыхлыми и пористыми сортами пастилы являются пастилы, приготовленныя съ бѣлками. Для ихъ приготовленія идетъ сахару менѣе, чѣмъ для другихъ сортовъ. Всегда надо имѣть въ виду, что чѣмъ больше взято бѣлковъ, тѣмъ пастила воздушнѣе и пышнѣе. Ни въ коемъ случаѣ бѣлки нельзя прибавлять къ теплой массѣ, иначе пастила можетъ сѣсть. Въ послѣднее время на нѣкоторыхъ фабрикахъ вмѣсто свѣжихъ яицъ, стали употреблять сухіе яичные бѣлки. 1 фунтъ сухихъ бѣлковъ замѣняетъ собою около 200 свѣжихъ куриныхъ яицъ. Сухіе бѣлки предварительно разводятся водой—1 фунтъ на 5 ф. кипяченой воды.

Бѣлковыя пастилы раздѣляются на сорта: бѣлевская—плотная, украинская—средняя и фабричная—очень легкая.

Бѣлевская яблочная пастила.

Свое названіе пастила получила отъ гор. Бѣлева, Тульск. губ., гдѣ она впервые начала вырабатываться. Способъ приготовленія слѣдующій: протертую массу смѣшиваютъ передъ взбиваніемъ съ взбитыми бѣлками, по расчету 1 бѣлокъ на 2 фунта пюре и сбивается какимъ-либо способомъ часа $1\frac{1}{2}$, послѣ чего присыпается сахарной песокъ, въ размѣрѣ 1 ф. сахару на 2 ф. пюре.

Взбиваніе продолжается до полной готовности, послѣ чего масса выкладывается на рѣшета слоемъ около $\frac{1}{2}$ вершка толщиною и сушится при умѣренной жарѣ въ 2 раза:

оставленная на ночь пастила въ сушилкѣ, утромъ, уже покрытая плотной корочкой, вынимается и ставится на день въ теплое сухое мѣсто, а вечеромъ снова ставится въ сушилку или печь. Къ утру пастила бываетъ готова. Если пастилу сушатъ въ сушилкахъ, то въ нихъ температура должна быть не выше 44° R. и достаточно всего 12 часовъ.

Прохоровъ на 1 пудъ пюре беретъ только 3 бѣлка, отчего его пастила довольно тяжела.

На фабрикѣ т./д. Г. и Е. Леновы въ Москвѣ, берутъ на 1 ф. пюре 3 бѣлка и 1 фунтъ сахару. При чемъ лучшій сортъ пастилы получаютъ изъ яблокъ «Горская зеленка».

Стоимость Бѣлевской пастилы легко высчитать, полагая, что изъ $2\frac{1}{2}$ пуд. яблокъ, 20 фун. сахару и 10 шт. яичныхъ бѣлковъ, получится 1 пудъ чистой пастилы.

Коломенская пастила

такъ же, какъ и Бѣлевская, получила свое названіе отъ города, гдѣ ее впервые начали выдѣлывать. Лучшій сортъ получается изъ яблокъ антоновки и горской зеленки. Способъ приготовленія ,какъ и Бѣлевской, и разнится лишь по своему рецепту:

На 1 пудъ пюре берутъ 25 яичныхъ бѣлковъ и 15 фунтовъ сахару. Въ ручную сбивается 3—4 часа и сохнетъ 1 сутки.

Украинская пастила.

Эта пастила, главнымъ образомъ, вырабатывается въ Малороссіи, почему она и получила свое названіе. Болѣе всего пастилы производитъ Полтавская губернія, гдѣ ее формуютъ въ видѣ пирога, толщиной въ $1\frac{1}{2}$ вершка. Украинская пастила имѣетъ внутри ноздреватую, сухую массу; приготовляется почти такъ же, какъ и Бѣлевская, лишь бѣлки взбиваются въ пѣну отдѣльно отъ массы и вливаются уже въ массу послѣ ея сбиванія. Сушка пастилы производится обычнымъ порядкомъ, но при болѣе высокой температурѣ, около 72° R.

Готовая пастила должна быть высушена насквозь. Чѣмъ больше взято бѣлковъ, тѣмъ пышнѣе будетъ пастила.

1-й рецептъ: 1 бѣлокъ на 4 ф. пюре и 2 ф. сахару.

2-й рецептъ: на 8 фунт. пюре 2 фунт. сахару и 12 бѣлковъ. При ручномъ сбиваньи требуется $1\frac{1}{2}$ часа.

3-й рецептъ: на 25 фунт. пюре—5½ фунт. сахара и 18 бѣлковъ.

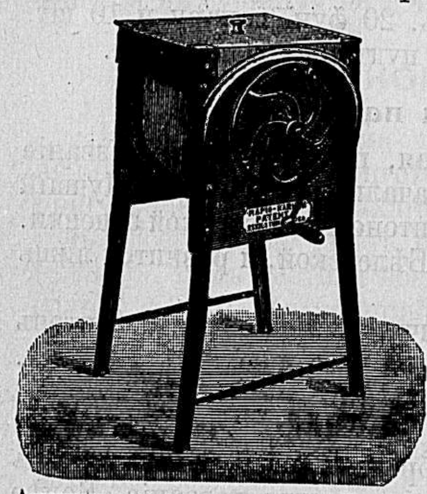
4-й рецептъ: на 6 ф. пюре 3 бѣлка и 3 фунта сахара.

5-й рецептъ: на 1 стак. пюре ½ стак. сахару, 1 бѣлокъ, сбивать 2 часа.

Среднимъ числомъ для расчета стоимости, надо принять во вниманіе, что изъ 3½ пуд. яблокъ, 20-ти фунт. сахару, 65 шт. бѣлковъ, получается 1 пудъ чистой пастилы.

Фабричная пастила.

Готовое яблочное пюре сбивается съ сахаромъ и яичными бѣлками. На 1 пудъ пюре берется 1—1½ сахара и до 60 яичныхъ бѣлковъ (свѣжіе бѣлки можно замѣнить сухими бѣлками—¼ фунт.). Сбиваніе производится до полнаго побѣлѣнія пастилы, послѣ чего наливаютъ въ деревянныя формы и даютъ остыть на вольномъ воздухѣ, пока не образуется корочка. Далѣе пластъ разрѣзаютъ на кусочки и кладутъ ихъ на листъ, обсыпанный сахаромъ и ставятъ въ сушилку при температурѣ 28—32° R.



Американская машина для сбиванія пастилы и зефира для выработки въ день отъ 3 до 8 пудовъ.

Ягодная пастила.

Изъ земляники, клубники, черной смородины вырабатываютъ пастилы по рецепту: на 10 фунт. яблочнаго пюре берутъ 5 или 8 ягоднаго пюре, 7 или 9 фунт. сахара и 10 или 18 бѣлковъ.

Вишневая пастила.

На 10 фунт. яблочнаго пюре—2 фунта ягоднаго сока, 7 фунтовъ сахару и 15 бѣлковъ, или на 10 ф. яблочнаго пюре—2 фунта ягоднаго сока, 9 фунт. сахару и 8 бѣлковъ.

Московская пастила.

На фабрикѣ т/д. Г. и Е. Леновы въ Москвѣ, пастила работается по рецепту:

1 ф. яблочнаго пюре, 1¼ фун. сахара, 2 яичнаго бѣлка, краски, припасовъ и эссенцій по мѣрѣ надобности. Все смѣшиваютъ и сбиваютъ, пока побѣлѣетъ и не загустѣетъ. Потомъ выливаютъ въ деревянные лотки, застланные бѣлой бумагой и сушатъ при температурѣ не менѣе 60° R, пока не образуется корочки. Далѣе, вынимаютъ изъ сушильни, засыпаютъ корочку слегка сахарной пудрой, выкладываютъ пастилу на доски, коркой къ низу, отнимаютъ бумагу и рѣжутъ на желаемые кусочки.

Сухая пастила: палочками, шашками и бѣлорозовая.

Наибольшее распространеніе имѣетъ пастила, нарѣзанная палочками и шашками. Дѣлается она двухъ цвѣтовъ: бѣлая и розовая, а такъ же союзная, бѣло-розовая, палочками. Для этой пастилы берутъ яблочное тѣсто, приготовленное изъ яблокъ, называемыхъ горскою зеленкою или антоновскихъ. На фунтъ этого яблочнаго тѣста берутъ отъ 1 фунта до 1½ ф. сахару, смотря по силѣ яблокъ, и 1 яичный бѣлокъ и все это хорошо сбиваютъ въ машинѣ. Когда пастила будетъ хорошо выбита, она станетъ бѣлою. Въ хорошо взбитую бѣлую пастилу кладутъ мараскиновую эссенцію и опять взбиваютъ пастилу, для того, чтобы эссенція хорошо смѣшалась съ нею. Для приданія розоваго цвѣта кладутъ нѣсколько кармину и наблюдаютъ, чтобы при сбиваніи для смѣшиванія съ карминомъ, пастила получила ровный розовый цвѣтъ. Въ розовую пастилу кладутъ малиновую эссенцію. Потомъ наливаютъ пастилу въ лотки, застланные бумагою, и помѣщаютъ ихъ въ сушилку, имѣющую температуру 60—65° по Реомюру. Какъ только пастила дастъ корочку, ее осторожно вынимаютъ изъ лотковъ, переворачиваютъ корочкою внизъ, намачиваютъ бумагу и снимаютъ ее, а потомъ рѣжутъ пастилу палочками или квадратиками и опять ставятъ въ сушилку для полученія корочки въ мѣстѣ разрѣза. Какъ только получится тоненькая корочка, пастилу укладываютъ въ ящики, чтобы она не сохла, и пускаютъ въ продажу.

Б) Безбѣлковыя пастилы.

Медовая.

Медовая пастила вырабатывается, главнымъ образомъ, въ Ржевѣ, почему ее иногда и называютъ Ржевской.

Большею частью пастила готовится изъ липоваго меда, но идутъ также клеверный, гречишный и др. сорта. Чѣмъ лучше очищенъ медъ, тѣмъ вкуснѣе выходятъ пастилы. Самый простой способъ очистки меда заключается въ слѣдующемъ: медъ кипятятъ съ водой и послѣ нѣсколько разъ процѣживаютъ черезъ влажную плотную льняную ткань.

Другой способъ: медъ мѣшается съ молокомъ (въ размѣрѣ 2 лота на 1 фунтъ меда и разогрѣваютъ смѣсь, безпрерывно снимая пѣну); когда медъ посвѣтлѣетъ, его оставляютъ отъ огня и погружаютъ въ него накаленный до красна желѣзный прутъ, затѣмъ на 1 фунтъ меду прибавляютъ 1 ложку виннаго спирта, снова ставятъ на огонь и даютъ прокипѣть.

Яблочное пюре сбивается до побѣлѣнія и тогда вливаютъ растертый заранѣе и побѣлѣвшій медъ и продолжаютъ сбивать, пока масса не обратится въ густую бѣлую пѣну. На 1 фунтъ яблочнаго пюре обыкновенно кладутъ ½ фунта меда. Послѣ сбиванія массу кладутъ въ деревянные плоскіе ящики, посыпаютъ сахарнымъ пескомъ и сушатъ при температурѣ 48° R. Когда поверхность пастилы затвердѣетъ, сушку приканчиваютъ. Снова накладываютъ второй слой и сушатъ. Такъ повторяютъ, пока форма не заполнится. Готовую пастилу выколачиваютъ изъ формы, обсыпаютъ сахаромъ и, обсушивъ немного на вольномъ воздухѣ, завертываютъ въ бумагу.

Абрикосовая медовая пастила.

Рецептъ: 2 стакана абрикосоваго пюре, ½ стакана меда.

Сбивать (ручнымъ способомъ) около 3-хъ часовъ.

Машинки для чистки яблокъ.

» » » вишенъ.

Машины для сбиванія пастилы.

» » » зефира.

» » протирки яблокъ.

Станки » » »

Котлы для варки паромъ.

Ящики для тиража фруктъ.

» » кондировки фруктъ и конфектъ.

Пюре абрикосовое.

Яблочное тѣсто.



Требуйте полный прейсъ-курантъ.

ОТДѢЛЪ III.

Помадка.
Тянучка.
Постный сахаръ.
Нуга.
Открывныя конфекты.
Марципанъ.
Консервныя конфекты.
Ушки.
Карамелевка.
Мягкая карамель.
Карамельныя фигуры.
Консервныя ,,
Халва.
Ирисъ.

Помада.

Варять сахарный сиропъ, прибавляя на 20 фунтовъ сахару пять фунтовъ патоки, до пробы 34° въ горячемъ видѣ, и выливаютъ сиропъ на камень съ выемкою, гдѣ помада стынетъ. Остывшую помаду сбиваютъ, т.-е. смѣшиваютъ съ воздухомъ. Сбиваютъ лопаткою, подымая лопатку съ тянущеюся за нею помадою выше себя и бросая помаду обратно на камень. Производятъ сбиваніе до тѣхъ поръ, пока помада сядетъ, т.-е. очень мелко скристаллизуется, но такъ мелко, что только въ сильный микроскопъ можно будетъ видѣть кристаллы. Чѣмъ мельче помада закристаллизуется, тѣмъ она лучше, мягче и скорѣе таетъ во рту. Хорошо взбитая помада будетъ бѣлаго цвѣта, мягкая и нѣжная. Помаду эту хорошо, какъ тѣсто, разминаютъ, складываютъ въ тазъ и накрываютъ мокрымъ холстомъ, чтобы она не сохла. Если въ помаду положить много патоки, то она не сядетъ, а при маломъ количествѣ патоки, помада бываетъ грубая, имѣя кристаллы хотя незамѣтные для глаза, но дающіе помадѣ грубый оттѣнокъ и вкусъ.

Мессинскія лепешки.

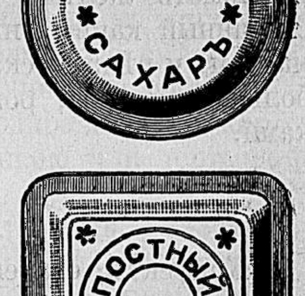
Хорошо взбитую и размятую помаду густо разводятъ кипяченою водою, подогрѣваютъ, вливаютъ въ резиновый мѣшокъ или бумажный фунтъ, свернутый какъ резиновый мѣшокъ, наливаютъ въ него густо разведенной помады и отсаживаютъ на листы бумаги лепешки двухъ цвѣтовъ, бѣлые и розовые. Иногда отсаживаютъ и разноцвѣтные лепешки, снабжая ихъ по вкусу кислотою и эссенціею. Красятъ мессинскія лепешки въ очень нѣжные цвѣта, что придаетъ имъ красивый видъ. Когда помада затвердѣетъ, кладутъ листы съ лепешками на мокрое полотно, отмачиваютъ бумагу и склеиваютъ лепешки попарно, въ одну штуку.



Мѣшки изъ спеціальной прорезиненной матеріи для выпусканія массы бисквита, беве, меренги, макароннаго тѣста и проч. 6, 8, 10, 12 и 14 вершковъ длины.

Постный сахаръ.

Варятъ сиропъ сахарный до 38°, въ горячемъ видѣ, т.-е. до слабаго шарика. Для этого сиропа берутъ на 15 фун. сахару 10 или 8 фунтовъ патоки, и тиражатъ сиропъ, т.-е. трутъ о края таза лопаткою, стараясь заразить весь сиропъ. т.-е. что-бы онъ закристоллизовался. Лучше прибавлять въ это время въ сиропъ хорошо сбитой и промятой помады, и тиражить сиропъ, смѣшивая его съ помадою. Когда весь сиропъ затиражится или, вѣрнѣе, побѣлѣетъ и мелко станетъ кристаллизоваться, его выливаютъ въ формы или на камень, обложенный со всѣхъ четырехъ сторонъ линейками и застланный мокрымъ полотномъ. Когда сахаръ подсохнетъ, его нарѣзаютъ сверху краемъ ножа по деревянной линейкѣ, въ длину и ширину, чтобы получились палочки. Потомъ стягиваютъ съ камня полотно частями и ломаютъ сахаръ, какъ онъ былъ намѣченъ при черченіи, на куски.



Кремъ-брюле.

Пастилки круглой формы, какъ пуговицы, отсаженныя изъ кастрюли или конверта, называются кремъ-брюле. Варятся они, какъ обыкновенная карамель, до карамельной пробы, но такъ какъ въ составъ ихъ входятъ сливки, они въ это время темнѣютъ и получаютъ коричневый цвѣтъ. Варятъ ихъ на хорошемъ огнѣ по рецепту: 1 фунтъ патоки, 2 фунта сахару и ½ бутылки хорошихъ сливокъ. Когда варка бываетъ готова, прибавляютъ иногда ⅛ фунта сливочнаго масла и хорошо смѣшавъ, наливаютъ въ конвертъ изъ бумаги и отсаживаютъ на камень, смазанный орѣховымъ или какаовымъ масломъ, а потомъ снимаютъ ихъ ножемъ. Конверты дѣлаютъ возможно меньше. Конверты эти отмачиваютъ и остатки употребляютъ на пряники.

Грильяжъ.

Всѣ сорта грильяжа приготовляютъ одинаково. Варится обыкновенная карамель изъ обыкновеннаго сиропа съ патокою и, когда карамель дойдетъ до пробы мягкаго шарика, всыпаютъ въ нее миндаль, фисташку, орѣхи, смотря по названію грильяжа; потомъ варятъ до тѣхъ поръ, пока получится карамельная проба и потомъ все это станетъ принимать желтый цвѣтъ, тогда выливаютъ на камень, смазанный какимъ нибудь хорошимъ, безъ вкуса и запаха, масломъ и рѣжутъ скалкою для царской карамели, рѣжутъ, большею частью, ромбами, т.-е. перекошенными квадратиками.

Тянучка.

Конфекты, сваренныя до пробы мягкаго шарика, называютъ тянучкой, потому что карамель, сваренная до этой пробы, хорошо тянется. Тянучки можно варить изъ сахара и патоки, хорошо промѣшивая смѣсь на большомъ огнѣ и смѣсь эта побѣлѣетъ и будетъ тянуться, но вкуса въ ней не будетъ. Для вкуса кладутъ палочку ванили (не разрѣзая ее, иначе получатся черныя крапинки), или ванилинъ и сливки. Конечно, лучше брать хорошіе, густые сливки и прибавлять ихъ постепенно. На фунтъ сахару и бутылку сливокъ кладутъ 3/4 фунта патоки и 1 палочку хорошей ванили. Когда ваниль выварится, сиропъ процѣживаютъ, чтобы удалить ваниль, потомъ опять варятъ, прибавляя постепенно сливки изъ взятой одной бутылки. Когда смѣсь эта дойдетъ до пробы мягкаго шарика (38° по Бомэ въ горячемъ сиропѣ), то тянучку выливаютъ, на камень, смазанный сливочнымъ масломъ. Кто любитъ жирную тянучку, прибавляютъ 1/8 фунта масла въ сваренную тянучку, смѣшиваютъ ее хорошо и потомъ выливаютъ на смазанный сливочнымъ масломъ камень, чтобы дать тянучкѣ опредѣленную высоту, кладутъ по сторонамъ 4 линейки, опредѣленной толщины, и раздвигаютъ ихъ такъ, чтобы тянучка получила желаемую высоту. Когда тянучка остынетъ, кондитера натираютъ ее ладонью, чтобы дать ей глянецъ, поэтому, нужно требовать матовую тянучку,

чтобы избѣжать этой пачкотни руками. Остывшій пластъ тянучки рѣжутъ ножемъ или вѣрнѣе пилятъ. Рѣзать тянучку нельзя, потому что она пристаетъ къ ножу. Тянучку нужно пилить, не надавливая сильно ножъ, но и не останавливаясь ни на одинъ моментъ. Разрѣзанную тянучку вкладываютъ въ филейчики изъ бумаги, продающіеся очень дешево и готовить ихъ въ кондитерскихъ нѣтъ смысла.

Варятъ тянучку безъ сливокъ съ однимъ сливочнымъ масломъ или съ хорошимъ кокосовымъ масломъ, вегеталиномъ и ванилиномъ. То и другое прибавляютъ въ тянучку, когда она готова и хорошо промѣшиваютъ эту смѣсь. На фунтъ сахару кладутъ 1/4 фунта вегеталина. Сначала варятъ бѣлую тянучку. Вторую варку подкрашиваютъ карминомъ, а третью варку красятъ жженкою или тертымъ какао.

Для ускоренія работы тянучку варятъ такъ: вливаютъ въ кастрюлю сливки, всыпаютъ сахаръ и кладутъ разрѣзанную ваниль, смѣшиваютъ и кипятятъ нѣкоторое время, потомъ процѣживаніемъ удаляютъ ваниль и кипятятъ дальше, но не всю, а постепенно прибавляя сиропъ, когда часть его при варкѣ густѣетъ.

Вкусная тянучка получается при варкѣ по первому способу, но нужно сливки вливать горячими и постепенно. Сливки раньше кипятятъ и ставятъ на конфорку, чтобы они не остыли. Главное, хорошо мѣшать, чтобы сливки не пригорѣли. Сиропъ безъ сливокъ можно варить до карамели и потомъ разбавлять его сливками, хорошо вымѣшивая и постепенно и осторожно ихъ вливая. Тянучки дѣлаютъ мягкими и жесткими, въ зависимости отъ спроса. Это зависитъ отъ выпариванія воды изъ сиропа или сливокъ, въ которыхъ есть тоже вода. При пробѣ можно опредѣлить, какія будутъ тянучки. Лучше всего пробовать сахарометромъ. При 37° тянучка будетъ мягкая, при 38° средняя, при 39° крѣпче средней, а при 40° она будетъ твердая. Приноровившись къ требованію, можно всегда варить одинаковый товаръ по сахарометру. То же самое нужно сказать и о сладости тянучки и о ея жирѣ. Кто любитъ сладкую и жирную тянучку, для того нужно класть больше масла и меньше сливокъ. Для полученія пряной тянучки нужно класть больше ванили. Нѣжная тянучка получается при варкѣ

сахарнаго сиропа на водѣ до карамельной пробы съ патокою. Тянучку безъ патоки нужно варить прямо на сливкахъ, иначе она засахарится. Безъ патоки тянучку сварить очень и очень трудно, необходимо положить хотя ложку патоки. Безъ патоки тянучка засахарится, какъ только ее вынутъ на камень. Такую тянучку нужно распустить въ водѣ и можно опять сварить, добавивъ патоки, но распустить ее нужно очень хорошо, чтобы не осталось ни одного кристаллика, и кастрюлю нужно хорошо вымыть, вычистить и опять промыть. Красятъ тянучку, когда она сварена, и хорошо промѣшиваютъ съ краскою или тертымъ какао. Главное, хорошо мѣшать, чтобы сливки не пригорѣли.

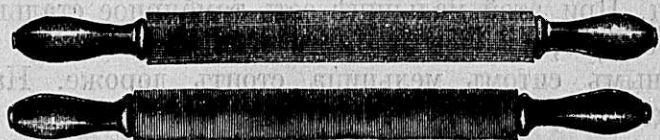
Нуга.

Варятъ карамель до карамельной пробы, изъ 5 фунтовъ сахару и 1 фунта или ½ фунта патоки. Пока варится карамель, подогрѣваютъ 2 фунта бѣлаго меда, процѣживаютъ его и смѣшиваютъ съ воздухомъ, пока медъ побѣлѣетъ, т.-е. мѣшаютъ медъ лопаткою, а онъ самъ уже смѣшивается съ воздухомъ и по этому бѣлѣетъ. Въ это время помощники взбиваютъ бѣлки, какъ можно крѣпче, и въ эти бѣлки постепенно выливаютъ сваренную карамель, а мастеръ вымѣшиваетъ эту смѣсь вѣничкомъ. Когда вся карамель смѣшана съ бѣлками, помощникъ вливаетъ постепенно приготовленный медъ, а мастеръ продолжаетъ все это смѣшивать вѣничкомъ. Смѣсь эту ставятъ на конфорку и, подогрѣвая ее, быстро мѣшаютъ лопаткою, чтобы смѣсь не пригорѣла, если огонь очень большой, то время отъ времени снимаютъ котелъ съ конфорки, и вымѣшиваютъ на столѣ и опять ставятъ на огонь. Когда смѣсь затвердѣетъ и, охлажденная въ водѣ, дастъ твердый шарикъ, тогда въ смѣсь кладутъ орѣхи, миндаль и фисташку, или одни орѣхи; опять хорошо вымѣшиваютъ и выкладываютъ на столъ, гдѣ раскатываютъ скалкою въ лепешку. Потомъ, когда лепешка застынетъ, ее рубятъ ножемъ и вкладываютъ въ облатки. Можно теплую нугу раскатать, вложить въ облатки и нарѣзать или, вѣрнѣе, напилить кусками.

Сливочная помадка.

Помадка варится изъ густыхъ сливокъ; на каждую бутылку сливокъ берутъ 1 фунтъ сахару и 1 палочку ванили, когда все это хорошо прокипитъ, процѣживаютъ, чтобы удалить ваниль. Если ваниль разрѣзана, то нужно процѣживать на частое сито, иначе въ помадкѣ будутъ черные зерна ванили. Кострюлю нужно вымыть и процѣженное влить въ нее обратно, прибавивъ на каждый фунтъ сахару ⅛ фунта





патоки и варить до пробы 34° по сахарометру Бомэ. Можно варить и такъ, какъ рекомендовалось варить тянучку, но до пробы 34° и вылить на камень, обложивъ его квадратиками, чтобы помадка не стекла съ камня. Когда помадка остынетъ, ее взбиваютъ до тѣхъ поръ, пока она будетъ бѣлая и станетъ садиться. Когда помадка сядетъ, т.-е. затвердѣетъ, ее нужно накрыть мокрымъ полотномъ и дать ей выстояться, а потомъ нужно ее хорошенько размять, раскатать скалкою, и накатать на ней другою скалкою дорожки вдоль и поперекъ. Скалки эти имѣются въ продажѣ и помѣщены выше на рисункѣ. Накатанную помадку рѣжутъ ножемъ на кусочки.

Сахарная пудра.

Сахарная пудра употребляется въ большомъ количествѣ при изготовленіи открытыхъ и другихъ сортовъ конфектъ, а потому удобнѣе всего приготовлять ее у себя на

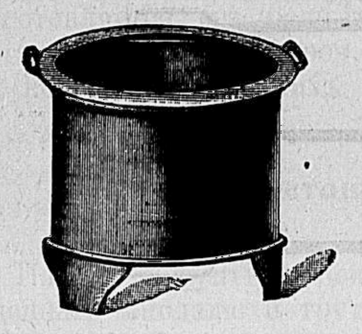
фабрикѣ. Для изготовленія сахарной пудры берутъ хорошіе сорта головного сахару. Хорошій головной сахаръ не долженъ быть крашенымъ, т.-е. подсиненнымъ, и долженъ имѣть совершенно бѣлый цвѣтъ съ кристаллическимъ блескомъ, составляющихъ его кристалловъ. Хорошій кристаллическій сахарный песокъ можетъ дать такъ же хорошую бѣлую пудру. Для этого его просѣиваютъ и размалываютъ на мельницѣ, рисунокъ которой помѣщаемъ. Мельницу эту фабрикантъ называетъ «Перплексъ», она размалываетъ отъ 10—15 пудовъ въ часъ и требуетъ отъ 2 до 4 силъ для своего дѣйствія. При этой мельницѣ есть тамбурное стальное барабанное сито, которое автоматически просѣиваетъ пудру. Съ мѣднымъ ситомъ мельница стоитъ дороже. На этой мельницѣ можно молоть кислоту, кофе, какао и другіе продукты.



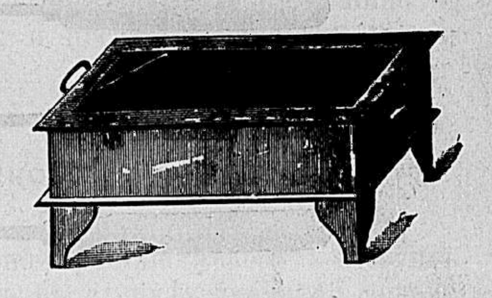
Открывныя конфекты.

Такое названіе носятъ разные конфекты, накатанныя руками изъ всевозможныхъ смѣсей, обращенныхъ въ густое или мягкое тѣсто. Чтобы тѣста эти не сохли и имѣли красивый видъ, ихъ глазируютъ въ помаду. Для этого берутъ простую сахарную помаду, взбитую и размятую, какъ было описано, разводятъ ее въ небольшой кастрюлѣ водою и подогрѣвая, смѣшиваютъ, пока получится теплая, около 38° градусовъ по Реомюру, глазурь, не стекающая съ лопатки, которой ее размѣшиваютъ. Кастрюлю эту ставятъ въ горячую воду, помѣщенную въ металлическій сосудъ, приспособленный для поддержанія помадки или шоколада въ тепломъ видѣ во время глазировки конфектъ. Накатанныя изъ тѣста разныхъ сортовъ катушки, бросаютъ по одной въ кастрюлю и вынимаютъ ихъ, уже покрыты глазурью, при помощи разныхъ вилокъ, которыя оставляютъ отпечатокъ на верхней части конфекты, какъ отдѣлку. Вилочки

эти употребляются и для глазировки тѣхъ же катушекъ изъ разнаго сладкаго тѣста въ шоколадѣ. Рисунки вилочекъ помѣщены на слѣдующей страницѣ. Тамъ же помѣщена



Желѣзный ящикъ круглый для разогрѣванія и глазировки шоколада и помадки, съ вынимающимся котелкомъ.



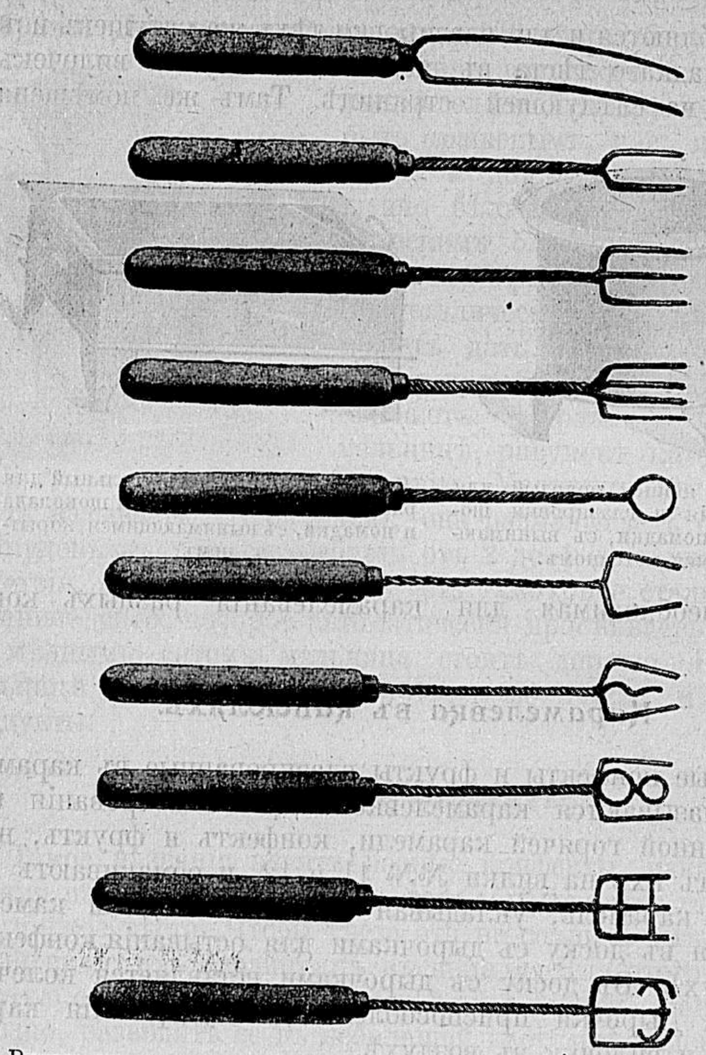
Желѣзный ящикъ 4-хъ угольный для разогрѣванія и глазировки шоколада и помадки, съ вынимающимся корытцемъ.

вилка, необходимая для карамелеванія разныхъ конфектъ.

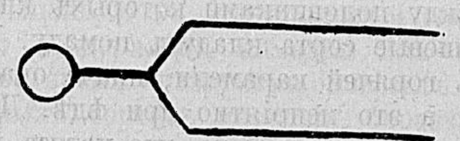
Карамелевка въ капсюляхъ.

Разные конфекты и фрукты глазированные въ карамелевкѣ, называются карамелевкой. Для глазированія въ обыкновенной горячей карамели, конфектъ и фруктъ, накалываютъ ихъ на вилки №№ 11 и 12, и обмакиваютъ въ горячую карамель, укладывая ихъ на холодный камень или ставя въ доску съ дырочками для остыванія конфектъ въ воздухѣ. Въ доску съ дырочками вставляется колечко вилочки. Дырочки приспособлены для удержанія карамелевки и вилочки въ воздухѣ.

Карамелюютъ фрукты, марципанныя фигурки, грецкіе орѣхи, между половинками которыхъ кладутъ марципанъ, а въ дешевые сорта кладутъ помаду. Карамелевать необходимо въ горячей карамели, иначе она ляжетъ толстымъ слоемъ, а это непріятно при ѣдѣ. До глазировки нужно хорошо высушить все то, что хотятъ карамелевать, иначе карамель скоро отмокнетъ и карамелевка потечетъ и получитъ мутный видъ.



Вилки проволочныя на деревянныхъ ручкахъ для замакиванія шоколадныхъ конфектъ и помадки.



Вилки изъ толстой проволки для карамелеванія грецкихъ орѣховъ и марципана, а изъ тонкой проволоки для брошетъ (накалыванія) фисташекъ, пиноли и проч.

Тѣсто для открывныхъ конфектъ

приготовляется изъ разныхъ орѣховъ миндаля, пиноли, фисташки, фруктъ и проч.; и носитъ различныя названія, но главныя изъ нихъ:

Фисташковое тѣсто.

На одинъ фунтъ чищенной фисташки берутъ 1 фунтъ чищеннаго миндалю и трутъ въ ступкѣ, смачивая водою, чтобы смѣсь не замаслилась. Когда миндаль и фисташка хорошо разотрутся, прибавляютъ мараскина хорошей марки. Лучше налить меньше хорошаго мараскина, чѣмъ много плохого. Когда смѣсь будетъ совершенно мягкая, какъ тѣсто безъ всякихъ крупинокъ, въ него всыпаютъ постепенно сахарную пудру, пока оно станетъ приставать къ пестику. Потомъ вынимаютъ изъ ступки это тѣсто и мѣсятъ его въ тонкой сахарной пудрѣ, пропущенной черезъ тамбурное сито до густоты; изъ этого тѣста дѣлаютъ фигурки, въ родѣ финиковъ, и глазируютъ ихъ.

Абрикосовое тѣсто.

Абрикосовое тѣсто трутъ въ ступкѣ съ пудрою и прибавляютъ къ нему очищеннаго миндаля, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ пестика, тогда вынимаютъ его и мѣсятъ въ сахарной пудрѣ до густоты. Изъ этого тѣста дѣлаютъ шарики и глазируютъ ихъ въ помаду абрикосоваго цвѣта.

Второй рецептъ.

Сваренные въ сахарѣ абрикосы нарѣзаютъ крупно и, смѣшивая съ первымъ тѣстомъ, дѣлаютъ шарики и глазируютъ ихъ въ помаду абрикосоваго цвѣта.

Ренглодное тѣсто.

Это тѣсто приготовляется, какъ и абрикосовое, въ двухъ видахъ; потомъ раскатывается въ видѣ сливы и глазируется въ помаду зеленоватаго цвѣта.

Малиновое тѣсто.

Малиновое варенье протираютъ сквозь частое сито для удаленія изъ него косточекъ. Потомъ кладутъ въ ступку, прибавляютъ чищеннаго миндаля и растираютъ, пока тѣсто станетъ тянуться за пестикомъ, потомъ мѣсятъ въ тамбурной сахарной пудрѣ, дѣлаютъ шарики и глазируютъ въ свѣтло-малиновую помаду.

Земляничное тѣсто.

Приготовляется, какъ и малиновое, и глазируется въ помаду земляничнаго цвѣта.

Клубничное тѣсто.

Приготовляется, какъ предыдущія, и глазируется въ помаду свѣтло-клубничнаго цвѣта.

Черносмородинное тѣсто.

Приготовляется такъ же и глазируется въ помаду черносмородиннаго цвѣта.

Тѣсто съ мадерою.

1 фунтъ чищеннаго миндаля протираютъ въ ступкѣ, смачивая его мадерою. Растираютъ до тѣхъ поръ, пока получатъ жидкое тѣсто, потомъ прибавляютъ сахарной

пудры до густоты, вынимаютъ тѣсто изъ ступки и вымѣшиваютъ его на столѣ въ сахарной тамбурной пудрѣ, а потомъ катаютъ шарики и глазируютъ ихъ въ помаду сдобренною мадерою.

Второй рецептъ.

Тотъ же, какъ и первый, но берутъ чищенный миндаль, поджаренный до темно-соломеннаго цвѣта, стараясь не поджечь его.

Апельсинное тѣсто.

1 фунтъ чищеннаго миндаля трутъ съ ромомъ въ ступкѣ пока получится тонкое тѣсто, прибавляютъ пудры сахарной до густоты и на столѣ мѣсятъ въ тамбурной пудрѣ, прибавляя апельсинную корку, порубленную очень мелко.

Лимонное тѣсто.

Приготовляется, какъ апельсинное, но вмѣсто рому льютъ коньякъ.

Вишневое тѣсто.

Протираютъ вишню для удаленія косточекъ или берутъ вишневое варенье безъ косточекъ и поступаютъ, какъ съ малиновымъ тѣстомъ, прибавляя вишневаго ликера или киршвассеръ и окрашивая помаду въ вишневый цвѣтъ.

Орѣховое тѣсто.

1 фунтъ жареныхъ орѣховъ протираютъ въ ступкѣ съ шартрезомъ, потомъ прибавляютъ сахарной пудры и растираютъ до густоты; потомъ на столѣ мѣсятъ въ сахарной пудрѣ и приготовляютъ, какъ слива катанные кусочки и глазируютъ ихъ въ орѣховый цвѣтъ.

Тѣсто изъ грецкихъ орѣховъ.

Грецкіе орѣхи протираются въ ступкѣ съ малагою; потомъ прибавляется сахарная пудра до густоты и на столѣ вымѣшивается это тѣсто съ тамбурною сахарною пудрою; потомъ выкатываются круглые шарики и глазируются въ помаду, подкрашенную жженымъ сахаромъ въ соломенный цвѣтъ; въ помаду льютъ для вкуса малагу. Орѣхи колятъ и чистятъ машиною.

Бѣлый марципанъ.

2 фунта чищеннаго миндаля протираютъ въ ступкѣ, смачивая миндаль водою, чтобы онъ не маслился. Когда миндаль хорошо будетъ размельченъ, кладутъ его въ кастрюлю и насыпаютъ въ нее 4 фунта сахарнаго песку, густо разводятъ водою и варятъ на большомъ огнѣ, хорошо мѣшая лопаткою, чтобы не пригорѣло. При варкѣ охлаждаютъ немного смѣси, взятой изъ кастрюли, и, если смѣсь въ холодномъ видѣ станетъ густѣть и будетъ напоминать мягкое тѣсто, то варка готова, и ее выливаютъ на камень, гдѣ она должна остыть, а потомъ пропускаютъ черезъ вальцовку, ломая на небольшіе куски, чтобы они могли быть смяты валиками. Послѣ того тѣсто это хорошо разминаютъ и употребляютъ, какъ матеріалъ для разныхъ марципанныхъ конфектъ.

Бѣлый кристаллическій марципанъ.

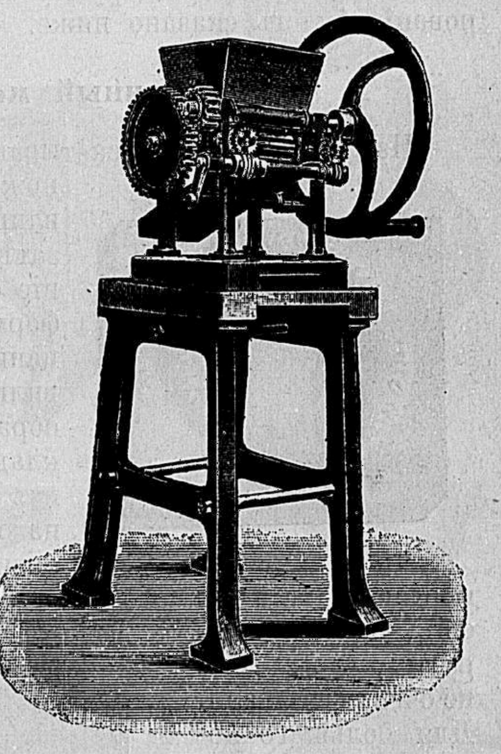
Варятъ 5 фунт. сахару до помады (34° по Бомэ) и всыпаютъ въ него 2½ фунта миндалю (или берутъ другія количества по расчету на 2 фунта сахару 1 фунтъ чищеннаго сухого миндаля) и тиражатъ миндаль лопаткою, т.-е. мѣшаютъ его, давая возможность сахару кристаллизоваться на миндалѣ. Когда сахаръ хорошо закристаллизуется, смѣсь вынимаютъ и кладутъ на камень, гдѣ она должна остыть. Когда масса остынетъ, ее мелко ломаютъ и трутъ

въ ступкѣ или пропускаютъ въ вальцовкѣ съ двумя или тремя валами. Вальцовка съ тремя валами работаетъ чище и легче, потому что въ ней всѣ валы имѣютъ разную скорость, благодаря зубчатой передачѣ. Вальцовки эти или трехвальныя машины могутъ быть приводимы въ движеніе руками и при помощи шкива, приводомъ отъ паровой машины.

Орѣховый марципанъ.

Для колки орѣховъ лучше всего употреблять спеціальную машину, она хорошо и успѣшно работаетъ. Трехвальныя машины будутъ описаны въ шоколадномъ отдѣлѣ.

Орѣховый марципанъ приготовляется какъ миндальный, при помощи тѣхъ же пріемовъ и рецептовъ. Мелкіе орѣхи можно прокаливать или жарить на противняхъ, стараясь не сжечь ихъ. Лучше орѣхи недожарить, чѣмъ пережарить.



Машина для разбиванія орѣховой скорлупы.

Марципанныя конфекты:

Изъ марципана всѣхъ сортовъ дѣлаютъ очень много видовъ конфектъ, давая имъ разныя формы и разныя названія. На слѣдующихъ страницахъ приложены рисунки разныхъ приготовленныхъ изъ сѣры формъ. Раньше формы эти дѣлали кондитера, но формы, приготовленныя спеціалистами-скульпторами, знакомыми съ требованіями кондитерскаго дѣла, выходятъ

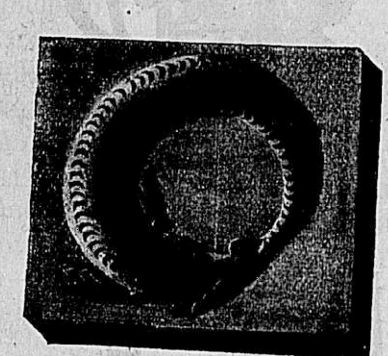
значительно лучше. Трудъ хорошаго мастера-кондитера очень дорогъ и можетъ быть примѣненъ выгоднѣе.

Карамелевка съ марципаномъ.

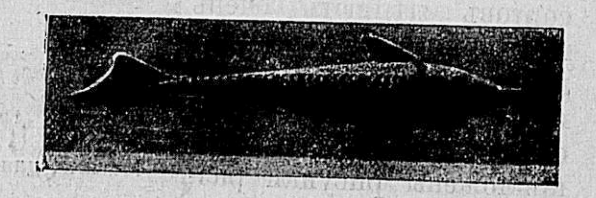
Съ марципаномъ дѣлается очень много сортовъ карамелевки. Для этого берутъ сушеныя персидскія фрукты, разрѣзаютъ ихъ и вмѣсто косточекъ кладутъ марципаны. Хорошо выходятъ финики, крупный изюмъ, шептала, французскія сливы и другія сушеные фрукты. Марципанъ, оттиснутый въ формахъ, изображенныхъ на слѣдующихъ страницахъ, начиняютъ разнымъ мармеладомъ, склеиваютъ обѣ половинки и кандируютъ или карамелюютъ. О кандированіи будетъ сказано ниже.

Форменный марципанъ.

Изъ марципана раскатываютъ лепешку, рѣжутъ ее ножемъ на квадратики и вдавливаютъ въ сѣрныя формы, затѣмъ срѣзаютъ ножемъ лишніе остатки, не вошедшіе въ формы. Выдавленныя марципанныя фигурки вынимаютъ вилкою и сушатъ. Потомъ въ образовавшіяся углубленія кладутъ мармеладъ, сваренный изъ абрикосоваго или ренглоднаго пюре, и склеиваютъ половинки; полученныя конфекты



продаютъ, какъ они есть, или кандируютъ, чтобы онѣ не очень высыхали. Для большаго подражанія марципанъ красятъ въ соотвѣтствующій цвѣтъ и, такимъ образомъ, получаютъ натуральныя фигуры. Изъ марципана дѣлаютъ много разныхъ украшеній для стола.



Сѣрныя формы для марципана. Рисунки въ натуральную величину. Всѣ формы годны для склеиванія двухстороннихъ конфектъ.

Сѣрныя формы для марципана.

Сѣрныя формы для марципана.

Кандиръ.

Кандиромъ называютъ сиропъ, въ который кладутъ разныя конфекты, чтобы покрыть ихъ слоемъ сахарныхъ кристалликовъ. Слой этотъ предохраняетъ отъ высыханія покрытыя имъ конфекты. Необходимо слой этотъ дѣлать возможно тоньше, иначе конфекты выходятъ грубыми и неизящными.

Кандированіе.

Кандируютъ конфекты и пряники въ специально-приготовленныхъ сосудахъ, рисунки которыхъ были уже помѣщены въ статьѣ «Фрукты въ сахарѣ». Для этого берутъ сахарный сиропъ безъ патоки, варятъ его до густоты 32° или 33° въ холодномъ видѣ. Металлическій четырехугольный или круглый съ ручками ящикъ, съ носкомъ, заткнутымъ пробкою внизу, называютъ кандирнымъ ящикомъ. Въ этотъ ящикъ складываютъ конфекты или пряники и заливаютъ ихъ холоднымъ сиропомъ. Черезъ 1½ часа, а много 2 часа, все находящееся въ ящикѣ будетъ покрыто мелкими кристалликами сахара и если эти кристаллики не будутъ видны простымъ глазомъ, то нужно посмотрѣть на конфекты или пряники въ лупу (увеличительное стекло) и если въ лупу будутъ видны кристаллики сахара, то содержимое кандирнаго ящика окандировано. По заливкѣ сиропа въ кандирный ящикъ, на сиропъ кладутъ листъ бумаги, чтобы сиропъ былъ по возможности въ покоѣ. Необходимо наблюдать, чтобы кандированіе происходило въ такомъ мѣстѣ, гдѣ сиропъ можетъ оставаться въ совершенномъ покоѣ. Лучше всего кандированіе производить въ подвалѣ на полу. Когда кандированіе закончено, кандирный ящикъ ставятъ наклонно, вынимаютъ пробку и даютъ стечь сиропу въ сосудъ, подставленный для этого. Потомъ тотчасъ же вынимаютъ конфекты и кладутъ ихъ на рѣшетку, ставятъ рѣшетку на ящикъ, и сиропъ окончательно стекаетъ съ конфектъ. Хорошо кандированные пряники и конфекты долго не сохнутъ и блестятъ, потому что покрывающіе ихъ кристаллы сахара преломляютъ лучи падающаго на нихъ свѣта.

Миндаль и орѣхи въ сахарѣ.

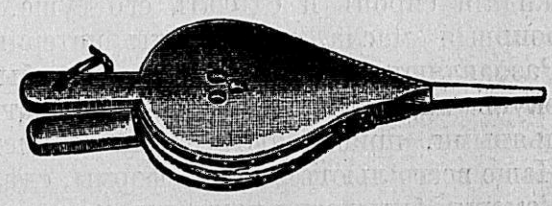
Для закатыванія миндаля и орѣховъ въ сахаръ примѣняютъ одни и тѣ же пріемы и берется одинъ и тотъ же развѣсъ. Для вида берутъ хорошіе сорта того и другого. Мы опишемъ, какъ дѣлаютъ миндаль въ сахарѣ. На 1 фунтъ миндаля берутъ ⅝ фунта сахару и ⅛ фунта патоки и дѣлаютъ сиропъ, подогрѣвая въ то же самое время миндаль. Когда сиропъ закипитъ, снимаютъ его и постепенно всыпаютъ въ него миндаль, хорошо перемѣшивая лопаткою. Когда будетъ всыпанъ весь миндаль и хорошо перемѣшанъ въ мѣдномъ котлѣ, ставятъ смѣсь на огонь и, хорошо мѣшая, колеруютъ миндаль. Когда миндаль покраснѣетъ, кладутъ въ смѣсь ⅛ фунта сливочнаго масла и перемѣшиваютъ все это, какъ можно лучше. Масло кладется тогда, когда миндаль готовъ и нужно его получше раздавить; безъ масла миндаль не будетъ имѣть глянца и слипнется вмѣстѣ. Масло можно положить передъ самымъ концомъ и, снявъ съ конфорки котелъ, мѣшать миндаль въ котлѣ, а потомъ выложить его на камень, чтобы онъ остылъ. Необходимо наблюдать, чтобы на камнѣ миндаль лежалъ отдѣльно, иначе онъ слипнется по нѣсколько штукъ вмѣстѣ.

Литыя конфекты.

Для глазированія въ помаду и шоколадъ приготовляютъ еще литыя конфекты. Конфекты эти иногда не глази-



Барабанъ съ шелковымъ ситомъ (тамбуръ) для просѣиванія сахарной пудры съ закрывающимся кожанымъ дномъ и верхомъ.



Мѣхъ для обдуванія пудры съ конфектъ.

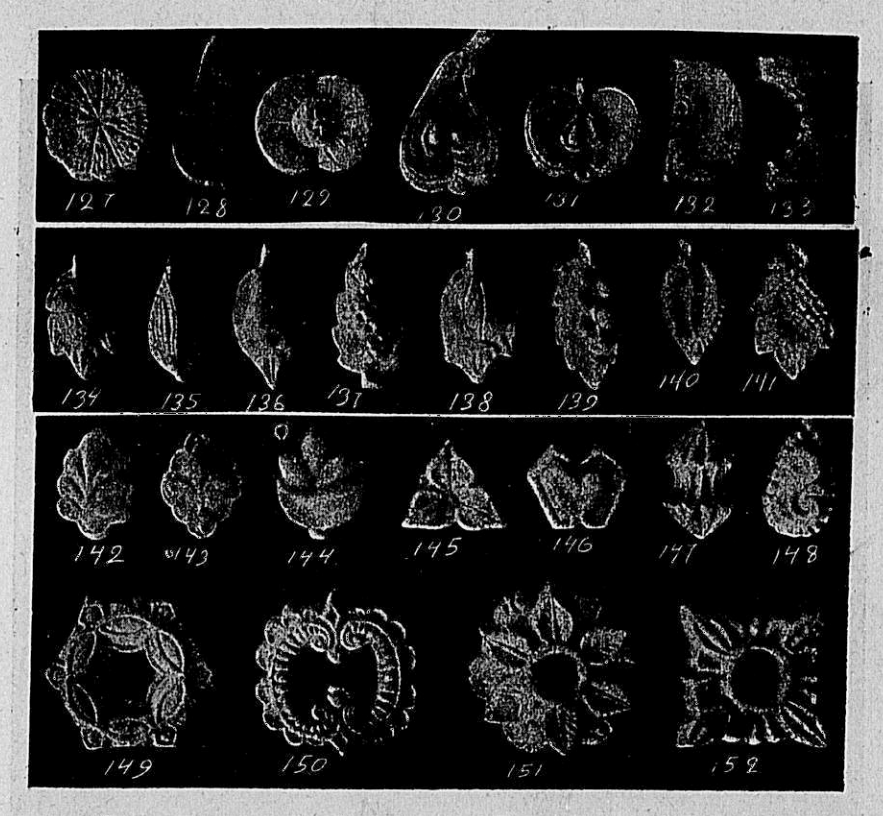
руютъ, а кандируютъ, отливая ихъ въ пшеничный крахмалъ,

хорошо выдержанный въ лоткахъ и необсыпающійся. Крахмалъ насыпаютъ въ особо изготовленные лотки изъ липы чтобы пудра не пропахла запахомъ дерева. Пудра въ нихъ выравнивается линейкой, которая приспособлена такъ, что ровно ходитъ по краямъ лотка. На особыхъ линейкахъ сургучомъ наклеиваютъ гипсовыя формочки и этими формочками дѣлаютъ осторожно отпечатки въ пудрѣ, и въ эти отпечатки наливаютъ помаду или особо изготовленные ликеры. Когда конфекты застынутъ и отвердѣютъ, ихъ вынимаютъ изъ пудры, просѣиваютъ на рѣшето и потомъ укладываютъ на опрокинутыя рѣшета, спеціально для этого приготовленныя, и обдуваютъ мѣхами.

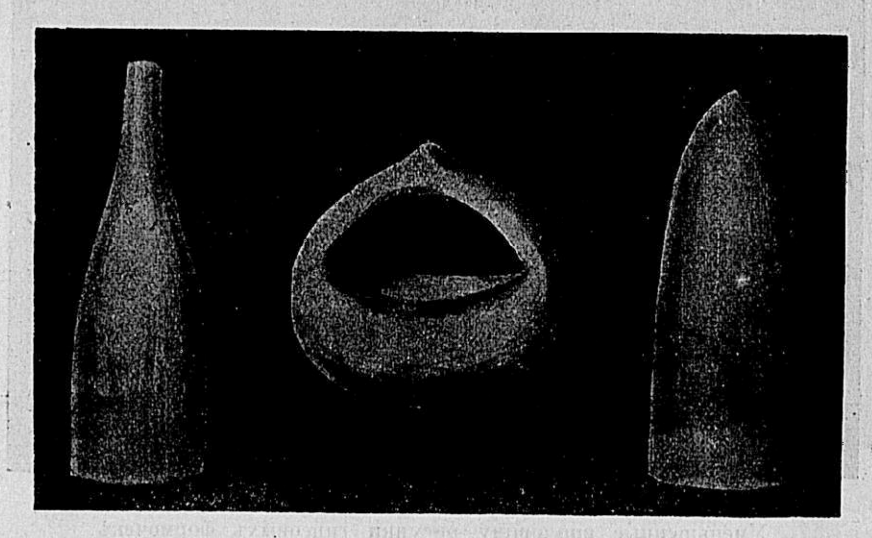
Въ лотки съ пудрою отсаживаютъ помаду. Для этого трутъ сахарную сбитую, какъ было описано, помаду, разводятъ ее водою, подогрѣваютъ до 36° по Реомюру и наливаютъ ее въ воронку, рисунокъ которой былъ помѣщенъ при описаніи мармелада и разливаютъ такъ же, какъ разливается форменный мармеладъ.

Ликерныя конфекты.

Для приготовленія ликерныхъ конфектъ нужно сварить сиропъ до толстой нитки или до 32° въ горячемъ видѣ и разбавить его виномъ, ликеромъ, сливками, кофе, шоколадомъ или чѣмъ найдутъ нужнымъ, до 26° въ горячемъ состояніи или до липкаго сиропа, дающаго тоненькую нитку между пальцами. Разбавлять сиропъ нужно осторожно, чтобы не сдѣлать его жидкимъ. Можно, конечно, подварить жидкій сиропъ и сдѣлать его гуще, но тогда улетучатся эѳирныя масла, и конфекты потеряютъ запахъ и вкусъ. Разбавляютъ сиропъ для того, чтобы дать ему желаемый вкусъ или крѣпость. Если желаютъ сдѣлать конфекты пьяными, прибавляютъ въ нихъ чистаго 98—96° спирта. Чаще всего льютъ ромъ въ формы, сдѣланныя бутылочками. Ромовыя бутылочки пользуются популярностью среди любителей спиртныхъ напитковъ. Сиропъ долженъ быть сваренъ изъ чистаго сахара. При варкѣ сиропа необходимо обмывать края кострюли, чтобы сиропъ не засахарился. Вливая ликеръ или другую какую-либо приправу, нельзя размѣшивать



Рисунки гипсовыхъ формочекъ для открывныхъ конфектъ.



Гипсовыя формы для ликерныхъ бутылочекъ калачей и сахарныхъ головъ.

Уменьшенные вполовину рисунки гипсовыхъ формочекъ.

Уменьшенные вполовину рисунки гипсовыхъ формочекъ для елочныхъ конфектъ.

Гипсовыя гладкія формочки для ликерныхъ, желейныхъ и помадныхъ кофектъ.

сиропъ лопаткою или чѣмъ-либо другимъ. При размѣшиваніи сиропъ засахарится. Для того, чтобы смѣшать сиропъ съ приправою, его переливаютъ изъ одной кастрюли въ другую. Когда сиропъ приправленъ, его вливаютъ въ воронку или бумажный свертокъ (фунтикъ) и разливаютъ по формамъ, какъ разливали мармеладъ. (О приготовленіи ликера смотри 7-й отд.)

Ромовыя бутылочки.

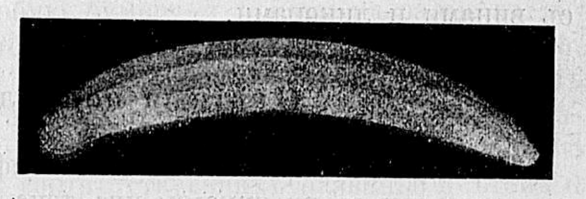
Для ромовыхъ бутылочекъ берется спеціальный глубокій ящикъ съ пудрою и въ немъ дѣлаютъ отпечатки бутылочекъ гипсовою формою, приклеенной къ деревянной или сургучной палочкѣ. Бутылочки, въ виду ихъ большого размѣра печатаютъ въ пудрѣ по 1 шт. Бутылочки очень глубоко входятъ въ пудру и ихъ необходимо формировать осторожнѣе. Бутылочки наливаютъ ромомъ, а иногда спиртомъ, приправленнымъ ромомъ. Бутылочки глазируютъ въ шоколадѣ и верхушку обертываютъ станіолью или обмакиваютъ въ бѣлую или помаду красную, напоминающую отдѣлку на бутылкахъ или бутылочную капсулю.

Калачи съ ликеромъ.

Въ пудру такимъ же образомъ отсаживаются калачи, при чемъ сахарный сиропъ разбавляютъ мараскиномъ, кюрасо или шартрезомъ. Калачи эти глазируютъ въ помадѣ, подкрашенной жженкою подъ цвѣтъ калачей.

Бананы.

Этотъ сортъ конфектъ приготовляется изъ хорошо сбитой яблочной пастилы съ добавленіемъ къ ней по 2 лишнихъ бѣлка на каждые 10 ф. сахару. Бананы отсаживаютъ въ



пудру, для отпечатковъ ихъ въ пудрѣ продаются готовыя

формы. Отливають бананы въ пудру изъ воронки, какъ вообще всѣ конфекты, отсаживаемыя въ пудру.

Бумажныя капсюли.

Для чистоты, красоты и для того, чтобы конфекты не слипались, употребляются бумажныя капсюли. Въ нихъ же укладываются и мягкіе сорта пирожнаго.

Конфекты, отливаемыя въ капсюли.

Помадки, отливаемыя въ пудру, выходятъ грубоваты и, кромѣ того, ихъ нужно глазировать или кандировать. Въ бумажныя капсюли можно отливать мягкую помаду, разведенную винами, ликерами, кофе, чаемъ и смѣшанную съ фруктами. Въ мягко разведенную помадку кладутъ кусочками нарѣзанные фрукты и наливаютъ помадку эту въ мелкіе, разныхъ формъ, бумажныя капсюли. Необходимо одинъ и тотъ же сортъ наливать въ одни и тѣ же капсюли; тогда покупатели привыкаютъ и легко выбираютъ желаемый сортъ. Въ капсюли кладутъ ликерные сорта, глазированные помадкою или шоколадомъ. Ликерныя конфекты хорошо сохраняются въ капсюляхъ и не мнутся, если же одна штука будетъ измята, то ликеръ остается въ капсюлѣ и не пачкаетъ остальныхъ конфектъ.

Оловянныя капсюли.

Для лучшихъ сортовъ мягкихъ конфектъ приготовляются оловянныя капсюли; въ нихъ хорошо класть маронъ-глясе и маронъ-де-гизе, а также шоколадныя конфекты съ винами и ликерами.

Цвѣтныя капсюли.

Красивымъ украшеніемъ для конфектъ служатъ цвѣтныя капсюли съ рисунками; ихъ теперь стали употреблять для хорошихъ сортовъ конфектъ.

Маронъ-глясе.

Хорошо сваренные въ сахарѣ каштаны называются маронъ-глясе (это ихъ французское названіе). Стараются выбирать крупные, спѣлые каштаны, очищаютъ ихъ, снимая съ нихъ скорлупу и бланшируютъ ихъ, т.-е. обдаютъ кипяткомъ. Когда они остынутъ, обдаютъ ихъ второй разъ и опять остуживаютъ, а потомъ варятъ въ сахарномъ сиропѣ съ патокою (10 ф. патоки на пудъ сахару). Сиропъ дѣлаютъ въ 28° по Б. и доводятъ его до 33° по Б., но не сразу, а въ три дня, чтобы каштаны хорошо впитали въ себя сахаръ, но если и послѣ этого каштаны будутъ жестки, то въ нихъ подливаютъ воды и опять подвариваютъ, постепенно доводя сиропъ до 33° и наблюдая, чтобы каштаны не разваривались. Сваренные каштаны складываютъ въ глиняныя или стеклянныя банки и завязываютъ банки пергаментомъ, обмоченнымъ въ винномъ спиртѣ. Для продажи каштаны откидываютъ и кладутъ ихъ въ капсюли.

Маронъ-де-гизе.

Каштаны стараются приготовить цѣлыми, но если нѣкоторые изъ нихъ сломались, то изъ частей этихъ приготовляютъ каштановое тѣсто, растирая хорошо изломанные каштаны въ ступкѣ или на вальцовкѣ, вмѣстѣ съ ихъ сиропомъ. Потомъ выкатываютъ изъ этого тѣста каштаны, стараясь подражать натуральнымъ каштанамъ, и глазируютъ въ карамели, подкрашенной тертымъ какао, а потомъ кладутъ въ капсюли.

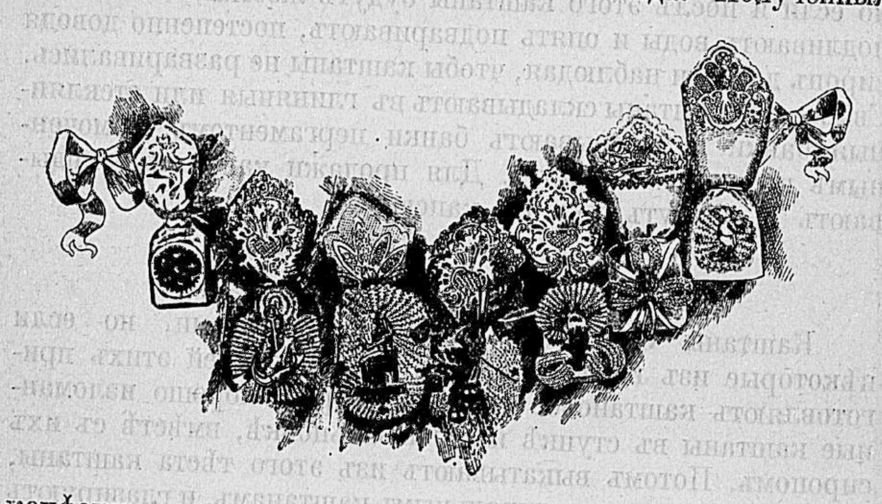
Консервныя конфекты.

Въ пудру отливается еще одинъ сортъ конфектъ, носящій названіе консервовъ. Конфекты эти обыкновенно завертываются въ особую бумагу и носятъ названія въ зависимости отъ обертокъ. Приготовляются они очень просто. Варится сиропъ до толстой нитки. Сахарометръ покажетъ въ горячемъ видѣ 32°. Сваренный сиропъ сдобряется вареньемъ безъ сиропа, ягодами или кислотой и эссенціею разныхъ вкусовъ и соотвѣтствующихъ названію цвѣтовъ и потомъ лопаткою мѣшаютъ сиропъ, пока онъ не засахарится,

т.-е. не побѣлѣетъ. Кислоту слѣдуетъ класть послѣ тиража, такъ какъ кислота мѣшаетъ сахару кристаллизироваться. Приготовленный такимъ образомъ сахаръ отсаживаютъ въ лупочки, сдѣланныя въ пудрѣ соотвѣтствующими формами изъ гипса.

Ушки.

Гипсовыми формами дѣлаютъ въ пудрѣ отпечатки и наливаютъ въ нихъ консервы или набиваютъ шоколадъ въ металлическія формы такого же вида. Полученныя

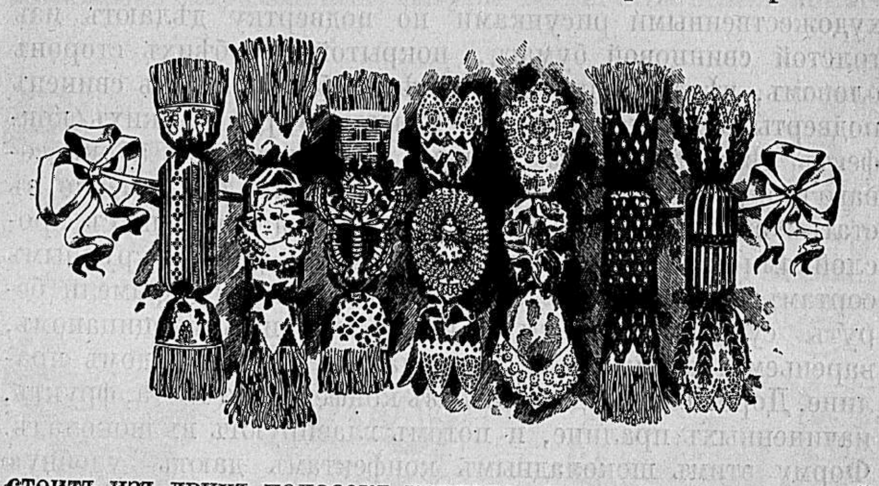


конфекты завертываютъ въ бумагу, спеціально приготовленную, какъ показано на рисункѣ. Конфекты эти назаются ушками и служатъ они обыкновенно украшеніемъ вазъ и большихъ коробокъ; ихъ подаютъ на балахъ и свадьбахъ.

Карамелевка въ оберткѣ.

Въ пудрѣ отливаются консервы въ луночки, полученныя отъ вдавливанія въ пудру гипсовыхъ формъ за №№ 280, 287, 291 и имъ подобныхъ. Дѣлаются также длинныя шоколадныя конфекты и завертываютъ все это въ особыя хлопушечныя бумажки съ петардами. Конфекты, завернутыя такимъ образомъ, называются карамелевкою и подаются

съ ушками. Онѣ изображены на рисункѣ. Бумага для карамельки изготовляется изъ красивыхъ заграничныхъ бумагъ; украшаютъ ихъ картинками, налѣпками, цвѣточками и др. Въ каждую бумажку вклеивается петарда, которая со-



стоитъ изъ двухъ полосокъ картона, склеенныхъ въ срединѣ взрывчатою смѣсью. Если потянуть за концы полоски, петарда взрывается и производитъ шумъ, въ родѣ выстрѣла.

Пышныя шарады.

Пышныя шарады приготовляются изъ консервовъ или изъ шоколадныхъ плитокъ. Завертываются онѣ въ разноцвѣтную или ситцевую бумагу и на нихъ наклеиваются тюлевыя и тарлатановыя пышныя украшенія. Пышными шарадами дополняютъ украшенія, сдѣланныя ушками и карамелевкою. Хорошій кондитеръ очень красиво украшаетъ столы, заставляя ихъ вазами съ красиво наложенными на нихъ карамелевкой, ушками и шарадами. Спеціально заказанные ушки, карамелевка и шарады дѣлаются изъ хорошихъ сортовъ шоколада и въ нихъ консервовъ не завертываютъ.

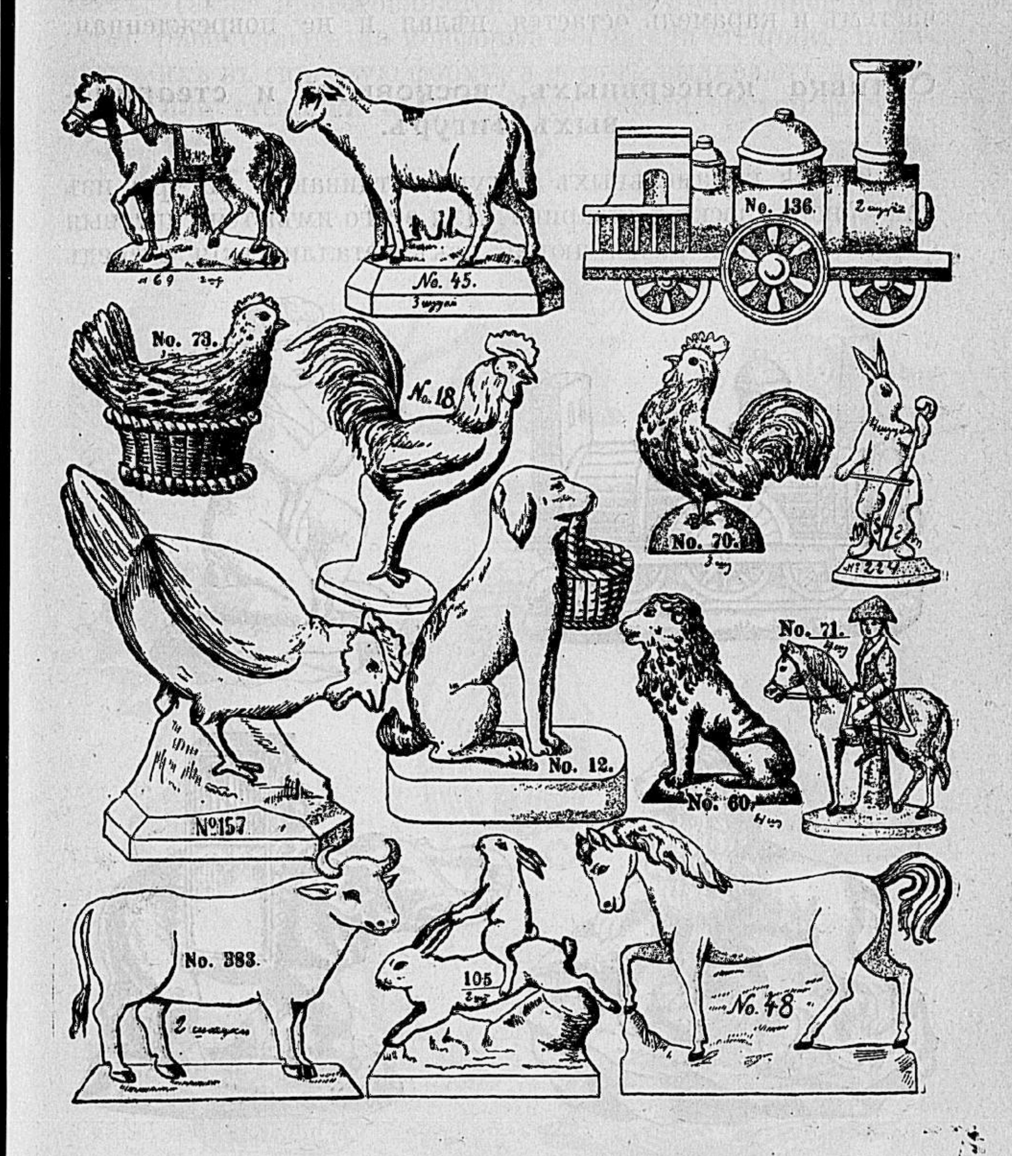
Мягкая карамель.

Лучшіе сорта открывныхъ конфектъ стали завертывать въ бумагу и продавать подъ названіемъ мягкой кара-

мели. Всѣ эти сорта имѣютъ общаго съ карамелью только то, что ихъ завертываютъ въ красивую обертку. Прежде въ бумагу завертывали только карамель леденцовую и съ начинкою. Для мягкой карамели печатаютъ бумагу, съ художественными рисунками но подвертку дѣлаютъ изъ толстой свинцовой бумаги, покрытой съ обѣихъ сторонъ оловомъ, чѣмъ увеличиваютъ вѣсъ обертки. Подъ свинецъ подвертываютъ пергаментъ. Дешевые сорта мягкихъ конфектъ дѣлаютъ изъ мармелада, свареннаго изъ абрикосоваго или ренглотнаго пюре; о приготовленіи его сказано въ статьѣ абрикотинъ. Мармеладъ дѣлается союзный съ прослойками пастилы и рѣжется на палочки, равныя крупнымъ сортамъ карамели. На средніе сорта мягкой карамели берутъ сушеные фрукты и начиняютъ ихъ марципаномъ, вареньемъ, фруктовымъ мармеладомъ и шоколадомъ пралине. Дорогіе сорта дѣлаютъ изъ конфектнаго тѣста, фруктъ, начиненныхъ пралине, и потомъ глазируютъ въ шоколадѣ. Форму этимъ шоколаднымъ конфектамъ даютъ удобную для завертки въ бумажки. При покупкѣ карамельной бумаги нужно обращать вниманіе на качество бумаги, красокъ и на рисунки. Хорошіе рисунки стоятъ дорого. Мягкая карамель укладывается аккуратно въ ящики по 5 фунтовъ, между тѣмъ, какъ обыкновенная карамель насыпается въ жестянки и заклеивается бандеролью. Упаковываютъ карамель простую и въ деревянные ящики отъ 10 ф. и до 3-хъ пудовъ. Перевозка жестянокъ стоитъ очень дорого, поэтому дешевые сорта карамели выгоднѣе отправлять, насыпая ихъ прямо въ ящики, хорошо застланные бумагою. Насыпаютъ карамель въ 10-фунтовые пакеты, приготовленные изъ толстой бумаги, которая предохраняетъ карамель отъ сырости. Мягкая карамель даетъ возможность приготовлять очень нѣжные сорта конфектъ и отправлять ихъ на большое разстояніе. Въ оберткѣ конфекты не сохнутъ и не боятся сырости. Мягкую карамель, изготовленную изъ фруктоваго мармелада, сушатъ въ сушилкахъ и потомъ уже завертываютъ въ бумагу, но можно и не сушить ихъ, такъ какъ пергаментная подвертка хорошо отстаетъ отъ липкихъ сортовъ и не рвется, благодаря своей прочности. Хорошіе сорта пергамента очень удобны для подвертки.

Карамельныя фигуры.

Изъ сваренной обыкновеннымъ способомъ карамели выливаютъ карамельныя фигуры въ тяжеловѣсныя метал-



Оловянныя тяжеловѣсныя формы для карамельныхъ фигуръ.
Рисунки уменьшены въ $1\frac{1}{2}$ раза.

лическія формы, которыя для этого предварительно подогрѣваются. Въ холодныхъ формахъ фигуры выйдутъ толстыя. Формы наливаютъ полныя и потомъ выливаютъ изъ нихъ карамель, такимъ образомъ получается цѣлая фигура изъ карамели съ пустой серединой. Формы разбираются по частямъ и карамель остается цѣлая и не поврежденная.

Отливка консервныхъ, восковыхъ и стеариновыхъ фигуръ.

Кромѣ карамельныхъ фигуръ, отливаютъ фигуры изъ консервовъ, воска и стеарина. Для этого имѣются гипсовыя формы, которыя разбираются, какъ металлическія. Передъ



употребленіемъ гипсовыя формы необходимо пропитать олифою и высушить ихъ. Когда олифа совершенно высохнетъ,

можно употреблять въ дѣло гипсовыя формы. Консервы приготовляются способомъ, описаннымъ въ статьѣ о консервныхъ конфектахъ. Его наливаютъ въ форму, потомъ оборачиваютъ форму, отчего не приставшій консервъ стекаетъ. Также приготовляются восковыя и стеариновыя фигуры. Распускаютъ на конфоркѣ воскъ или стеаринъ, наливаютъ ихъ въ гипсовую форму, а потомъ выливаютъ лишній воскъ или стеаринъ и получается пустая внутри фигура.

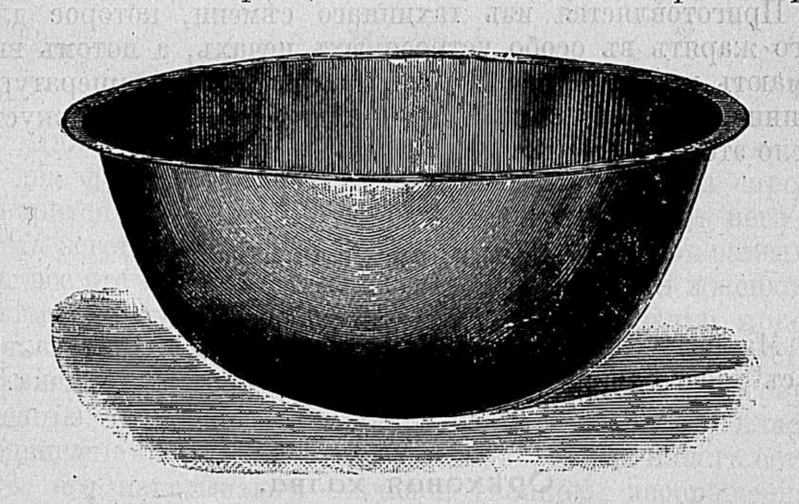


Рисунки гипсовыхъ формъ для отливки консервныхъ, восковыхъ и стеариновыхъ фигуръ.

Гипсовыя формы для малыхъ консервныхъ фигуръ.

Тахинъ-халва.

На Востокѣ любятъ сладкое въ смѣси съ жирами. Тахинъ-халва—чисто восточное сладкое, и мы опишемъ приготовленіе тахинъ-халвы по восточному способу, принятому на лучшихъ фабрикахъ. Раньше всего варятъ мыльный корень. Его рѣжутъ или распиливаютъ на небольшіе куски, кладутъ въ чугунный горшокъ и наливаютъ водою, сколько ее помѣстится въ горшкѣ, наполненномъ корнемъ. Горшокъ накрываютъ и варятъ въ немъ корень на медленномъ огнѣ, не давая водѣ сильно испаряться. Сваренный корень ставятъ для настоя въ горячую печку, а если печи нѣтъ, оставляютъ его на ночь на конфоркѣ съ закрытымъ поддуваломъ и прикрытою дверкою, чтобы конфорка была горячая, но очень не разгоралась. Чѣмъ лучше упаренъ корень, тѣмъ больше отъ отдастъ водѣ своихъ свойствъ. Приготовивъ экстрактъ мыльнаго корня, его хорошо сбиваютъ тростниковымъ вѣникомъ и получаютъ изъ него хорошую пѣну, которая прибавляется къ халвѣ для того, чтобы она была бѣлѣе. Пока сбивается корень, въ большомъ котлѣ варятъ кара-



мель изъ сиропа, составленнаго изъ патоки, смѣшанной съ сахаромъ фунтъ на фунтъ, а для дешевыхъ сортовъ патоки кладутъ около 3 фунтовъ. Можно сварить изъ одной патоки, но халва будетъ не сладкая и грубая. Когда сиропъ

сварится, огонь подъ котломъ тушатъ и начинаютъ сбивать сиропъ, подбавляя въ него пѣны мыльнаго корня. На каждый пудъ сиропу вывариваютъ 3 фунта мыльнаго корня. Необходимо очень хорошо смѣшать пѣну мыльнаго корня со свареннымъ сиропомъ, чтобы халва получилась бѣлая. Когда масса совершенно станетъ бѣлою, ее немедленно перекладываютъ въ другой котелъ съ тахиннымъ масломъ и тамъ смѣшиваютъ ее хорошенько съ масломъ, вытягивая халву руками въ тонкія нити. Масла берутъ фунтъ на фунтъ, но не все масло смѣшивается съ халвою. Количество масла, принимаемое халвою, зависитъ отъ того насколько энергично смѣшивали заготовку съ масломъ. Когда халва станетъ разсыпчатою и мягкою, къ ней прибавляютъ для вкуса разныя приправы. Удобнѣе всего варить халву въ котлѣ съ нефтянымъ отопленіемъ, которое тухнетъ при закрытіи крана.

Тахинное масло.

Приготовляется изъ тахиннаго сѣмени, которое для этого жарятъ въ особо устроенныхъ печахъ, а потомъ выжимаютъ изъ него масло. При обыкновенной температурѣ тахинное масло бываетъ жидкое и имѣетъ пріятный вкусъ. Масло это употребляютъ въ пищу.

Маковая халва.

Маковая халва варится такъ же, какъ тахинъ-халва, но съ добавленіемъ для вкуса хорошо протертаго мака.

Орѣховая халва.

Въ тахинъ-халву во время вымѣшиванія бросаютъ грецкіе орѣхи кусочками, а потомъ половинками грецкаго орѣха украшаютъ верхъ халвяного пласта.

Шоколадная халва.

Во время вымѣшиванія тахинъ-халвы кладутъ въ нее тертаго какао 1 фунтъ на пудъ халвы и хорошо вымѣшиваютъ съ халвою, которая получаетъ темноватый цвѣтъ и вкусъ шоколада.

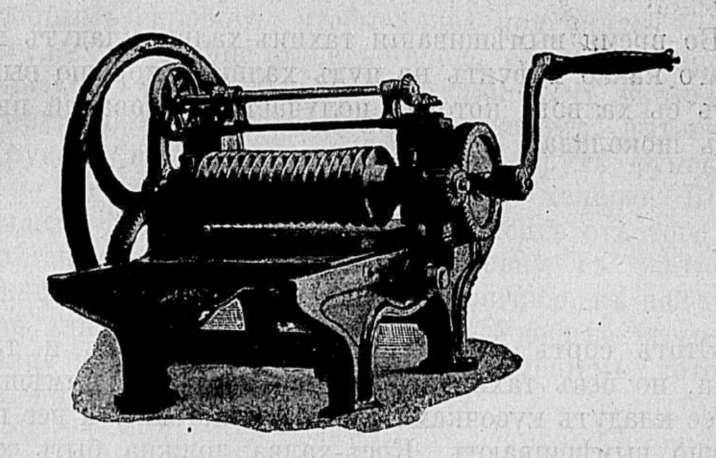
Косъ-халва.

Этотъ сортъ халвы приготовляется какъ и тахинъ-халва, но безъ тахиннаго масла. Во время вымѣшиванія въ нее кладутъ кусочками орѣхи и фисташку и все вмѣстѣ хорошо вымѣшиваютъ. Косъ-халва должна быть хорошо выбита и имѣть совершенно бѣлый цвѣтъ.

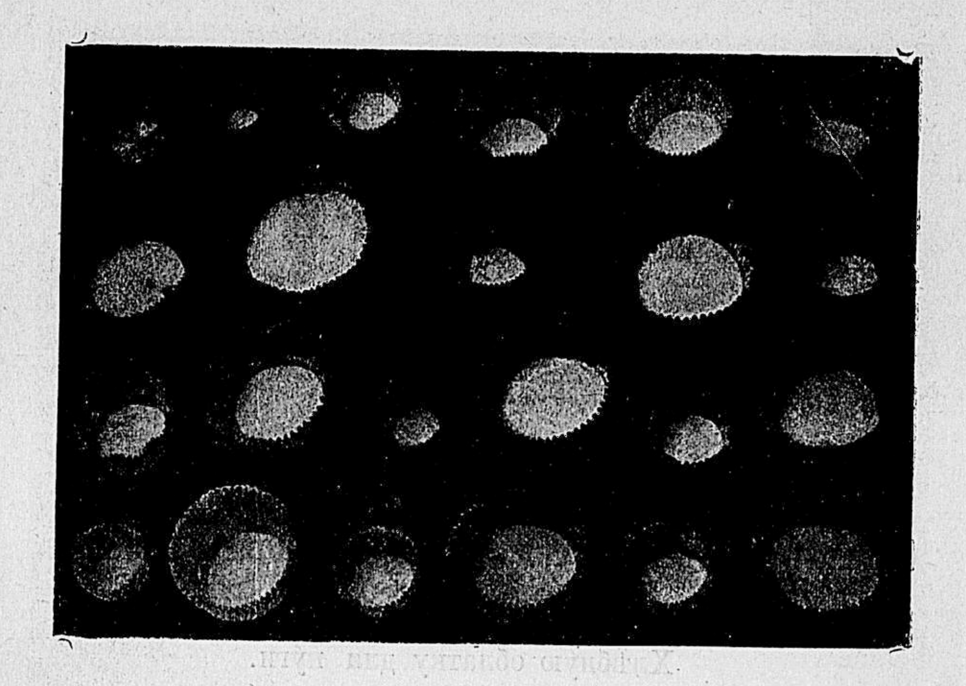
Ирисъ.

Для приготовленія ириса варятъ обыкновенный сиропъ на два фунта сахару одинъ фунтъ патоки. Когда сиропъ выварится до 41° по Б., его снимаютъ, кладутъ въ него $\frac{1}{4}$ фунта вегеталину на каждый фунтъ сахара и, безъ замедленія, все это хорошо вымѣшиваютъ, подкрашивая жженкою. Затѣмъ кладутъ для вкуса, смотря по названію ириса, тертое какао, или выварeнный, хорошо процѣженный густой кофе или ванилинъ и ужъ послѣ всего вливаютъ ирисовую эссенцію. Выливаютъ на камень, уравнивая высоту пласта раздвиганіемъ стальныхъ квадратиковъ. Когда пластъ остынетъ, его накатываютъ стальной скалкою, изображенной на рисункѣ въ статьѣ о сливочной помадкѣ. Рѣжутъ ирисъ спеціальною машиною, изображенною на рисункѣ. Машина эта сама подвигаетъ пластъ ириса и разрѣзываетъ его аккуратно и очень скоро. На разныхъ фабрикахъ ирисъ называютъ различно. Ирисъ не слѣдуетъ смѣшивать съ

карамелью-фонданъ, которая варится какъ тянучка, но вываривается также до 41° по Б. Карамель-фонданъ хотя и напоминаетъ ирисъ, но держится хуже его и скоро портится.



Ирисъ съ ванилиномъ называется сливочнымъ ирисомъ, съ какао—шоколаднымъ, съ кофе—кофейнымъ.



Капсюли бумажныя (репейки) для конфектъ.

Филейчики для тянучекъ.

Сученыя бумажки для помадки.

Ушки для бальныхъ конфектъ.

Карамелевка (хлопушечная бумага).

Пробивная бумага для подкладки подъ ирисъ.



Большой выборъ тюлевыхъ и тарлатановыхъ пышныхъ шарадокъ.

Тарелки для постнаго сахара.

Формы для карамельныхъ фигуръ.

» » консервныхъ »

» » марципанныхъ конфектъ.

» » » стерлядокъ.

» » открывныхъ конфектъ.

Халвяные котлы.

Машины для рѣзки ирисъ.

» » сахарной пудры.

» » колки орѣховой скорлупы.

Резиновые мѣшки.

Скалки деревянныя.

» стальныя.

Ящики для глазировки конфектъ.

Лотки для отливки конфектъ.

Вилочки для глазировки конфектъ.

Сита, рѣшета, грохота.

Барабаны для просѣиванія сахарной пудры.

Мѣха для обдуванія сахарной пудры.

Требуйте полный прейсъ-курантъ.

ОТДѢЛЪ IV.

Какао.

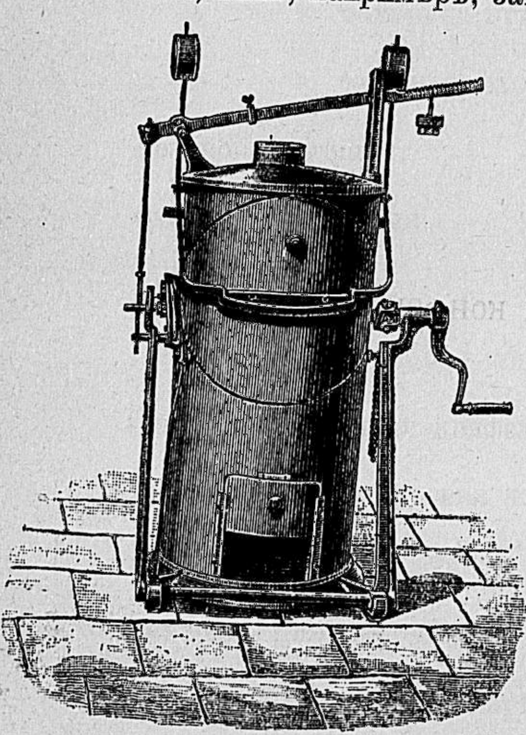
Шоколадъ.

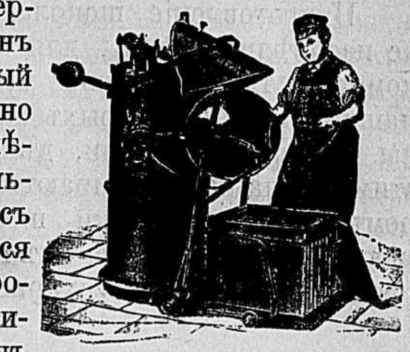
Шоколадныя конфекты.

Какао.

Родиной какао или шоколаднаго дерева является Мексика. Въ настоящее время оно разводится во многихъ тропическихъ странахъ. Плоды какао имѣютъ яйцевидную удлиненную форму съ плотной деревянистой оболочкой, въ которыхъ среди мякоти находятся бобовидныя сѣмена. Плоды созрѣваютъ въ 4 мѣсяца и собираются 2 раза въ годъ. Каждое дерево даетъ около 1½ килогр. сѣмянъ. Сѣмена, вынутыя изъ плодовъ, промываются и оставляются на нѣкоторое время въ кучахъ, для броженія, отчего уничтожается вяжущій привкусъ. Бобы имѣютъ около 50% жира, который послѣ обработки идетъ въ продажу подъ названіемъ какаоваго масла.

При покупкѣ бобовъ какао нужно обращать вниманіе на то, чтобы они не были подмочены, не имѣли посторонняго запаха, какъ, напримѣръ, затхлости, не были съ червоточиною, а главное были маслянисты и имѣли особый специфическій вкусъ, чѣмъ вкусъ этотъ рѣзче, тѣмъ дороже цѣнятся бобы. Часто мѣшаютъ бобы разныхъ сортовъ вмѣстѣ, на это слѣдуетъ обращать вниманіе при оцѣнкѣ какао. Какао до употребленія его требуетъ обработки. Его, прежде всего, нужно жарить, для этого существуютъ автоматическая жаровня, рисунокъ которой помѣщенъ ниже. Аппаратъ этотъ не можетъ пережарить какао или кофе. Онъ регулированъ на потерю 17% сырости, которая заключается въ какао или кофе. Какъ только эти 17% испарятся, регуляторъ опустится и шаръ, въ которомъ жарится какао, самъ вывалится, отворивъ дверцы печи. Въ шаръ помѣщенъ мѣшательный приборъ, который даетъ возможность равномѣрно жарить какао. Какао не слѣдуетъ жарить на такомъ сильномъ жару, какъ кофе. Когда съ бобовъ начинаетъ сваливаться шелуха, какао достаточно прожарено. У кого нѣтъ автоматическаго аппарата, тотъ долженъ руководствоваться этими указаніями. Когда какао хорошо прожарено его помѣщаютъ подъ винтовой или гидравлическій прессъ и выжимаютъ изъ него масло. Послѣ этого какао превращаютъ въ тонкую пудру и пускаютъ въ продажу.


Патентованная предохранительная жаровня для жаренія какао и кофе.


Видъ жаровни въ открытомъ видѣ.

Какаовелло.

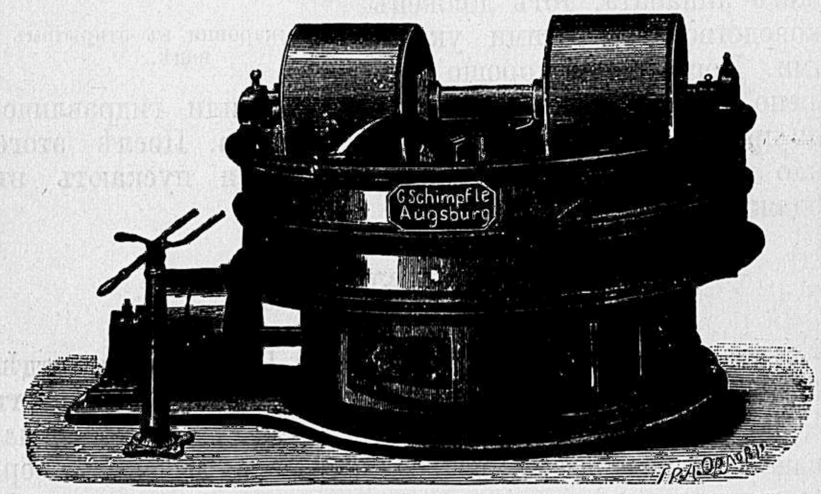
Бобы какао покрыты шелухою. Шелуху эту отдѣляютъ отъ какао на машинѣ съ вѣлкою, которая отвѣваетъ шелуху и отдѣляетъ чистое какао. Шелуху отъ какао называютъ какавелло и употребляютъ для дешевыхъ сортовъ шоколада и какъ напитокъ, заваривая его, какъ чай, горячею водою.

Какаовое масло.

При приготовленіи какао въ порошкѣ для питья, отдѣляютъ отъ какаовыхъ бобовъ масло при помощи прессовъ. Какаовое масло имѣетъ желтоватый цвѣтъ, вкуса какао и при обыкновенной температурѣ оно твердо, а потому отливается въ плитки разнаго размѣра. Какаовое масло не портится ни при какихъ условіяхъ.

Шоколадъ.

Приготовленіе шоколада много разъ мѣнялось, пока не изобрѣли машины для выработки этого пріятнаго лакомства. Въ настоящее время шоколадъ приготовляютъ машинами, изъ которыхъ главное мѣсто занимаютъ машины съ тремя валами, дѣлаемыхъ изъ гранита. Между этими валами протираютъ какао, смѣшанное съ сахаромъ. Для выработки шоколада, бобы какао не выжимаютъ, а пропускаютъ ихъ прежде на меланжеры, гдѣ они размѣшиваются съ сахарнымъ пескомъ. Изъ меланжера



Меланжеръ съ легкимъ и безшумнымъ ходомъ, съ гранитными бѣгунами и плитами, для механическаго привода.

шоколадъ выходитъ крупнымъ и его пропускаютъ на трехвальныя машины, которыя растираютъ шоколадъ въ тончайшую массу. Отъ тренія меланжеры и вальцовки нагрѣваются, а потому необходимо слѣдить за ихъ температурой и не давать имъ перегрѣваться, иначе шоколадъ подгоритъ и потеряетъ свою мягкость и эластичность. Чтобы остановить нагрѣваніе машины ихъ пускаютъ тише и нѣсколько уменьшаютъ давленіе валовъ другъ на друга. Развѣсъ составныхъ частей для шоколада употребляется различный, въ зависимости отъ сорта шоколада.

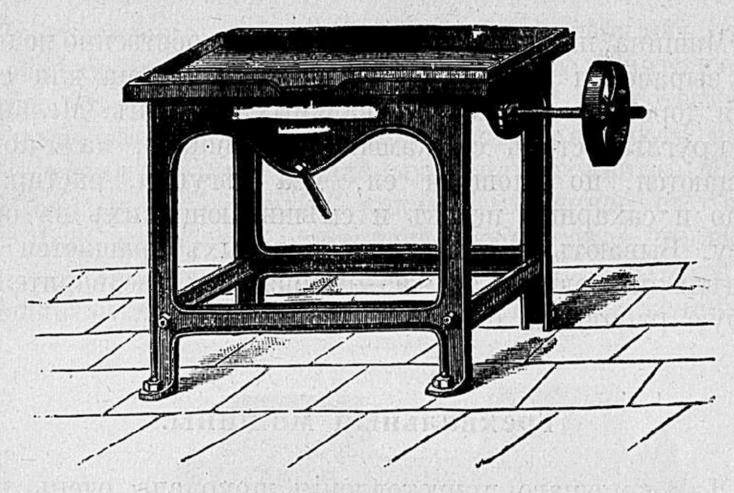
Меланжеръ.

Машина, называемая меланжеромъ, собственно не нужна для выработки шоколада, но она необходима для сохраненія дорого стоющихъ трехвальныхъ машинъ. Меланжеръ это круглый столъ съ каменной крышкою, на которой вращаются, по площади ея, два бѣгунка, растирающіе какао и сахарный песокъ и смѣшивающіе ихъ въ общую массу. Бываютъ меланжеры, у которыхъ вращается низъ, но цѣль ихъ одна и та же — произвести предварительную грубую работу по обработкѣ шоколада.

Трехвальныя машины.

Для хорошаго приготовленія шоколада очень важно имѣть хорошія трехвальныя машины. Валы для этихъ машинъ изготовляются изъ лучшихъ сортовъ гранита и сіенита. Порфиръ не годится для шоколадныхъ валовъ. Всѣ граниты состоятъ изъ кварца, полевого шпата и слюды. Кварцъ самый твердый изо всѣхъ этихъ частей, полевой шпатъ мягче, а слюду можно рѣзать ножомъ. Порфиръ имѣетъ больше полевого шпата, имѣющаго розовый цвѣтъ. Сіенитъ состоитъ больше изъ кварца. При выборѣ валовъ нужно смотрѣть чтобы они были мелко зернисты и не имѣли прослоекъ. Кварцы такъ тверды, что ихъ можно точить только алмазами, вдѣланными для этого въ желѣзные или стальные бруски. Хорошіе валы нѣжно обрабатываютъ шоколадъ и долго служатъ. Въ хорошихъ вальцовкахъ всѣ три вала имѣютъ разную скорость, что достигается зубчатою передачею. Валы вальцовки должны подходить другъ къ другу совершенно ровно, т.-е. они должны быть строго круглыми, ровной вездѣ толщины и параллельно поставлены, только тогда можетъ получиться тончайшій шоколадъ, который тая во рту, не оставляетъ признаковъ крупинокъ. Хорошій шоколадъ долженъ быть мягкимъ во рту, какъ сливочное масло и не долженъ при обыкновенной температурѣ быть мягкимъ. Послѣ трехвальной машины шоколадъ набиваютъ въ формы, которыя ставятъ

на пляшущій столъ для того, чтобы шоколадъ хорошо наполнилъ формы. Для этого шоколадъ нѣсколько подогрѣ-



Трясущій столъ.

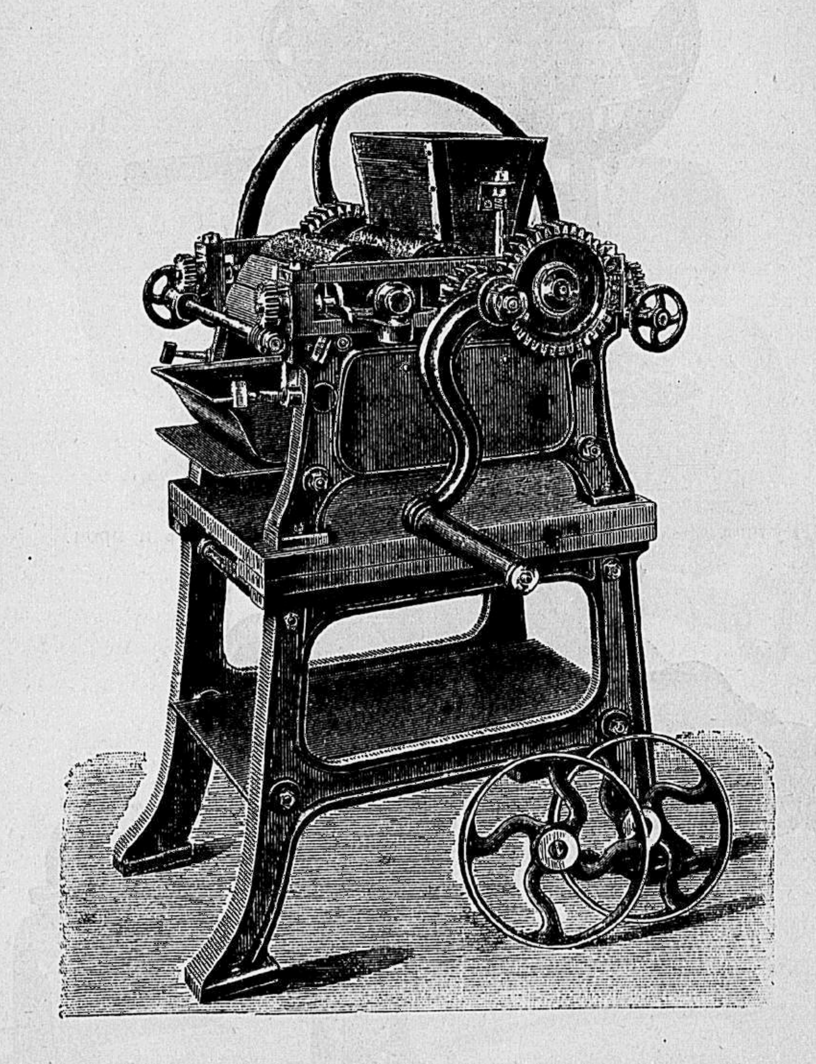
ваютъ и онъ дѣлается мягкимъ и эластичнымъ. Формы берутся разныя въ зависимости отъ цѣны плитокъ. Шоколадъ для издѣлія набиваютъ въ 10 ф. и 5 ф. формы, а шоколадъ для ѣды набивается въ золотниковыя формы.

Шоколадъ № 0.

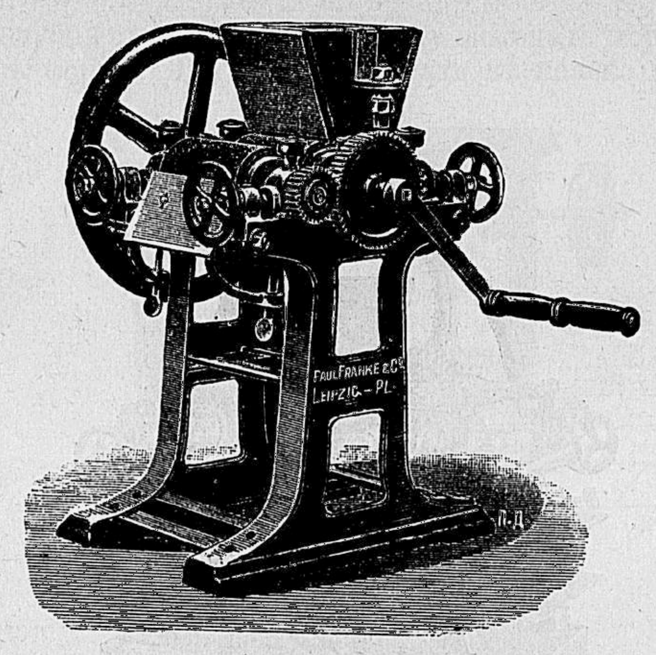
Это самый дешевый сортъ шоколада, приготовляется онъ изъ дешевыхъ сортовъ какао, съ прибавленіемъ равнаго по вѣсу количества сахара. Кладутъ и больше сахара, прибавляя какаоваго масла, но есть фабрики, употребляющія кокосовое масло,—какаолинъ или кокодуръ.

Шоколадъ Санте разныхъ №№.

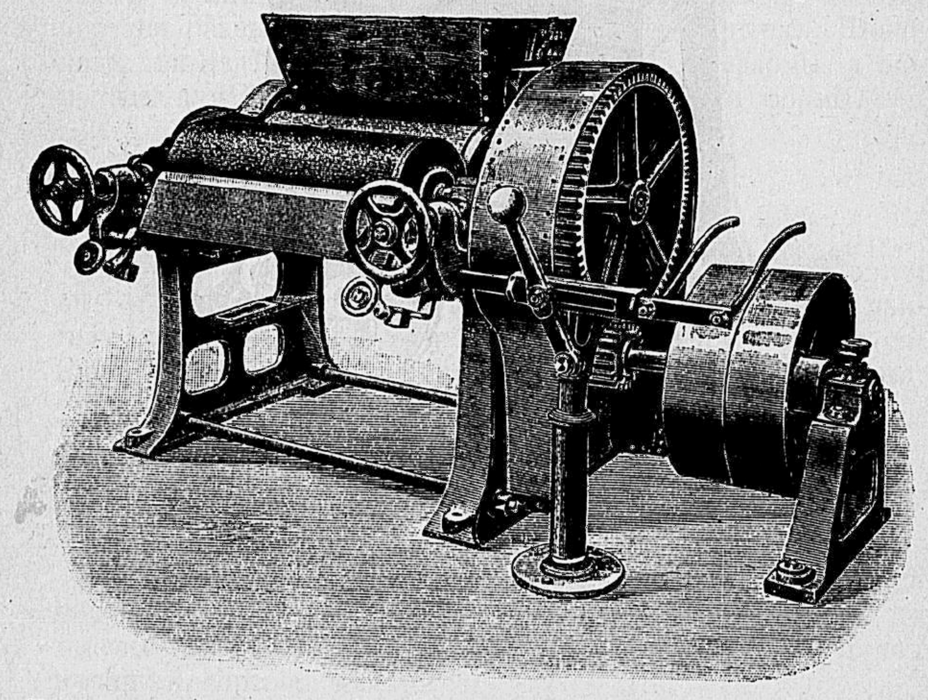
Шоколадъ, приготовленный безъ ванили, называютъ шоколадомъ санте. Готовится онъ, какъ было описано, но высшіе №№ его протираются мягче, тщательнѣе и изъ лучшихъ сортовъ какао.



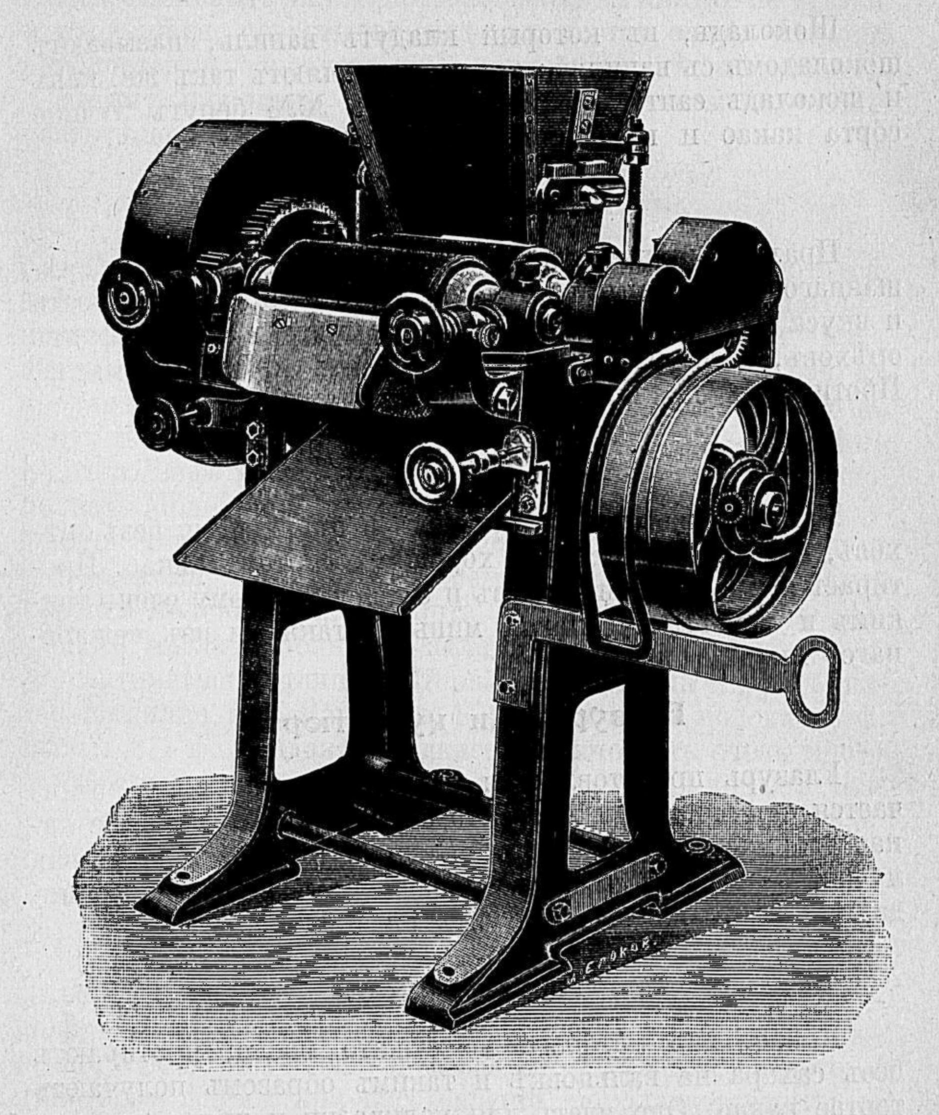
Машина для терки миндаля и какао съ 3-мя гранитными валами, для ручной работы.



Ручная трехвалка для терки миндаля, какао, орѣховъ и проч.



Большая машина для терки какао, шоколада, марципана съ 3 сіенитовыми валами, для работы приводомъ.



Машина для терки какао, шоколада, орѣховъ съ 3 гранитными валами, ручная и для работы приводомъ.

Шоколадъ ваниль разныхъ №№.

Шоколадъ, въ который кладутъ ваниль, называютъ шоколадомъ съ ванилью; его приготовляютъ такъ же, какъ и шоколадъ санте, но для лучшихъ №№ берутъ лучшіе сорта какао и прибавляютъ больше ванили.

Пралине.

Пралине приготовляютъ изъ жаренаго миндаля, смѣшаннаго съ жареными орѣхами, прибавляя для твердости и вкуса какаовое масло. На фунтъ миндаля берутъ фунтъ орѣховъ, полфунта сахару и 1 фунтъ какаоваго масла. Протираютъ пралине очень тонко.

Миньонъ.

Приготовляется такъ же, какъ и пралине, но безъ орѣховъ, которые замѣняются хорошимъ сортомъ какао. Протирается миньонъ много разъ и бываетъ поэтому очень тонкимъ и мягкимъ. Дѣлаютъ миньонъ также и изъ нежаренаго миндаля.

Глазурь или кувертюръ.

Глазурь приготовляется разныхъ сортовъ. Онъ отличается отъ шоколада тѣмъ, что въ него кладутъ больше какаоваго масла. Бѣлые сорта глазури приготовляются изъ лучшихъ сортовъ какао съ добавленіемъ нежаренаго миндаля. Сахару кладутъ 1 фунтъ на 1 фунтъ.

Тертое какао.

Какао, изъ котораго не отжато масло, протираютъ безъ сахара на вальцовкѣ и такимъ образомъ получаютъ тертое какао. Оно идетъ для подкраски и для вкуса при изготовленіи многихъ сортовъ конфектъ.

Мелкія плитки.

Изо всѣхъ приведенныхъ сортовъ шоколада набиваютъ въ формы разныхъ сортовъ мелкія плитки и даютъ имъ

названіе сообразно шоколаду, изъ котораго они изготовлены. Шоколадъ для варки набиваютъ въ плитки по ½ фун. и въ ¼ фун., завертывая ихъ въ чистое олово. Свинецъ окисляется и образуетъ ядовитую смѣсь съ шоколадомъ, а потому шоколадъ необходимо заворачивать въ чистые листы олова (станіоль).

Шоколадъ съ молокомъ.

Молоко въ конфектахъ всѣхъ сортовъ скоро портится, а потому съ молокомъ варили только тѣ сорта, которые подавались свѣжими немедленно, по изготовленіи, какъ напримѣръ, тянучка, но за послѣднее время появилось въ продажѣ сгущенное или сухое молоко. Выпариваютъ его въ вакуумъ-аппаратахъ и получаютъ въ видѣ муки. Молоко въ твердомъ видѣ не портится, поэтому его стали класть въ шоколадъ. Молоко можно класть во всѣ сорта шоколада прибавляя какаоваго масла. Лучшій развѣсъ для шоколада съ молокомъ, на 1 фунтъ жаренаго какао Пуэрто-Кабелло 1 фунтъ молока лучшаго сорта, 1 фунтъ сахару, ½ ф. какаоваго масла и большую палочку ванили бурбонской въ 20 сантиметровъ длины. Второй развѣсъ: на 1 фунтъ какао Манилла или Каракасъ 1 фунтъ сухого молока, 1 ф. сахара и 1 ф. миндаля сладкаго. Можно дать очень много развѣсовъ для разныхъ сортовъ шоколада, но всѣ они будутъ варьировать около этихъ главныхъ развѣсовъ.

Общее правило для изготовленія шоколада.

При изготовленіи шоколада необходимо руководствоваться вкусомъ публики. Въ Россіи любятъ сладкій шоколадъ, т.-е. шоколадъ, имѣющій много сахара. Это, конечно, очень выгодный и дешевый шоколадъ, а потому нѣкоторые фирмы при изготовленіи шоколада кладутъ на 1 фунтъ какао 2 фунта сахару и добавляютъ столько какаоваго масла сколько требуетъ масса, полученная отъ смѣси какао съ сахаромъ. Разные сорта бобовъ имѣютъ не одинаковое количество жира, т.-е. какаоваго масла, а потому при изготовленіи шоколада нужно слѣдить за массою, полученной изъ смѣси главныхъ матеріаловъ и если

масса сухая, въ нее добавляютъ масла, чтобы сдѣлать ее мягкою, но не больше. Только въ глазурь кладутъ много масла, иначе онъ не удобенъ для глазировки шоколадныхъ конфектъ. Есть фабрики, на которыхъ всѣ конфектные остатки кладутъ въ шоколадъ вмѣсто сахара. Пралине готовятъ безъ какао. Миньона есть нѣсколько сортовъ и всѣ они разнятся количествомъ положеннаго въ нихъ миндаля. Кладутъ жареный миндаль, а также зерна отъ абрикосовыхъ косточекъ, не снимая съ нихъ шелухи. Иногда прибавляютъ муку, но это уже получается не шоколадъ, а фальсификація его, которой нужно избѣгать.

Бѣлый шоколадъ.

Вмѣсто какао берутъ тапіоку или аррорутовую муку (подробное описаніе въ отд. печенья) фунтъ на фунтъ съ сахаромъ, кладутъ 1 граммъ ванилину и ½ фунта какаоваго масла и хорошо провальцовываютъ все это, пока не получится мягкая тонкая масса. Можно приготовить бѣлый шоколадъ, замѣнивъ аррорутъ и тапіоку миндалемъ, но тогда надо уменьшить на ¼ фунта количество какаоваго масла.

Фисташковый шоколадъ.

Этотъ сортъ шоколада изготовляется какъ бѣлый шоколадъ, но вмѣсто тапіоки и аррорута берется чищенный миндаль и чищеная фисташка фунтъ на фунтъ.

Римскій шоколадъ.

Шоколадъ этотъ изготовляется обыкновеннымъ образомъ, но вмѣсто ванили кладутъ корицу.

Шоколадъ Ретабліеръ.

Для приготовленія этого шоколада кипятятъ бобы въ водѣ до тѣхъ поръ, пока шелуха съ нихъ станетъ сходить отъ давленія на нихъ пальцами. Потомъ сушатъ какао и приготовляютъ изъ него шоколадъ, прибавляя ¾ фунта сахару на фунтъ очищеннаго отъ шелухи какао. Ванили въ этотъ шоколадъ не кладутъ.

Мховый шоколадъ.

Въ обыкновенный шоколадъ безъ ванили прибавляютъ исландскій мохъ 3 золотника на 1 фунтъ какао и фунтъ сахару и хорошо трутъ на машинахъ въ мягкую массу.

Шоколадъ для издѣлія.

Изготовленный шоколадъ разныхъ сортовъ размѣшиваютъ и набиваютъ руками въ формы, вмѣщающіе 10 фунтовъ или 5 фунтовъ шоколада, а потомъ плиты эти продаютъ кондитерамъ для приготовленія изъ нихъ мелкихъ плитокъ, конфектъ и вообще всѣхъ издѣлій изъ шоколада. Въ эти же плиты набиваютъ тертое какао и наливаютъ разогрѣтое какаовое масло. За границею какаовое масло наливаютъ въ 20-фунтовыя и пудовыя формы и посылаютъ ихъ въ мѣшкахъ.

Шоколадныя фигуры.

Шоколадъ болѣе дешевыхъ сортовъ подогрѣваютъ и набиваютъ въ металлическія формы, покрытыя внутри серебромъ, чтобы шоколадъ отъ нихъ хорошо отставалъ и получаютъ въ этихъ формахъ разныя фигуры изъ шоколада, въ томъ числѣ сигары и содержимое папиросъ, вставляемое въ папиросныя гильзы.

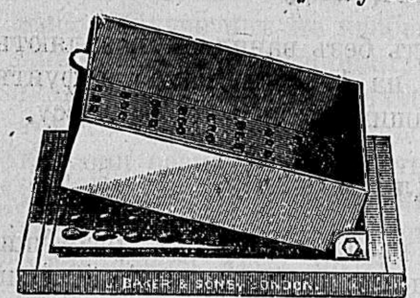
Шоколадныя конфекты.

Изъ шоколада для издѣлія приготовляютъ массу разнообразныхъ конфектъ. Тѣсто описанное раньше и употребляемое для выработки открывныхъ конфектъ, глазируютъ не только въ помаду, какъ было сказано раньше, но и въ шоколадъ спеціально для этого изготовленный и называемый глазурью или кувертюромъ.

Шоколадныя пастилки.

Пастилки, величиною съ пуговицу, приготовляютъ изъ шоколада при помощи машинки, въ которую наклады-

ваютъ подогрѣтый шоколадъ и размятый руками какъ мягкое тѣсто. Машинку эту все время трясутъ, ударяя краями ея о столъ и, такимъ образомъ, заставляя шоколадъ проходить сквозь дырочки на днѣ машинки и ложиться на подкладываемые снизу листы изъ бѣлаго желѣза. Листы эти, по мѣрѣ ихъ наполненія, мѣняютъ. Когда шоколадъ застынетъ, пастилки свободно отстаютъ отъ жестяныхъ листовъ, стоитъ только нѣсколько перекосить листы.



Металлическая машина для шоколадныхъ пастилокъ съ 2-мя рѣшетками и 12-ю подкладными листами изъ бѣлаго толстаго желѣза.

Глазированіе конфектъ.

Правила для глазированія конфектъ въ помаду и шоколадъ одни и тѣ же, поэтому мы помѣщаемъ ихъ здѣсь. Подогрѣваютъ шоколадъ или помадку на конфоркѣ. Если помада густая, ее разводятъ водою, а густой шоколадъ разводятъ какаовымъ масломъ и хорошо вымѣшиваютъ. Перегрѣвать массу вредно, а нужно нагрѣть только до температуры, которая покажетъ, что шоколадъ или помадка нагрѣлись и сдѣлались горячими, но рукъ не жгутъ. Въ такую горячую массу бросаютъ изъ тѣста скатанную конфекту и вываливаютъ ее въ шоколадѣ или помадкѣ одною изъ вилочекъ, рисунки которыхъ были помѣщены при описаніи отрывныхъ конфектъ. Потомъ этою же вилочкою вынимаютъ конфекту, очищаютъ ее, встряхивая, отъ лишней помадки или шоколада и кладутъ на листъ бумаги, ловко выворачивая вилочку, такъ чтобы вилочка оказалась на верху конфекты, положенной на бумагу верхомъ внизъ и тогда вилочкою дѣлаютъ на верху конфекты знакъ или фигурку или оставляютъ рисунокъ самой вилочки. Главное, нужно наблюдать, чтобы при подниманіи конфекты изъ шоколада не было сосулекъ и лишній шоколадъ не висѣлъ на вилочкѣ. Для этого конфекту вынимаютъ не сразу, окуная ее передъ выниманіемъ и очищая о край сосуда лишній шоколадъ или помаду.

Форменныя шоколадныя конфекты.

Лучшіе сорта шоколадныхъ конфектъ работаются при помощи шоколадныхъ формъ. На слѣдующихъ страницахъ мы помѣщаемъ рисунки нѣкоторыхъ формъ для шоколадныхъ конфектъ. Въ формы эти наливаютъ разогрѣтый шоколадъ, разведенный до необходимой густоты распущеннымъ въ теплѣ какаовымъ масломъ. Шоколадъ разжижаютъ какаовымъ масломъ такъ, чтобы онъ не былъ очень густъ и не очень жидокъ и наливаютъ его въ холодныя формы, къ которымъ онъ пристаетъ тонкою массою. Лишній шоколадъ выливаютъ обратно и такъ поступаютъ со всѣми заготовленными формами. Чтобы шоколадъ не остывалъ, его ставятъ въ горячую воду въ сосуды, рисунки которыхъ были помѣщены въ статьѣ объ открывныхъ конфектахъ. Послѣ этого въ глубокія формы наливаютъ кремъ, приготовленный изъ помады. Простую помаду разводятъ винами и разными ликерами, какъ напр., малагою, марсалою, портъ-вейномъ, кюрасао, мараскиномъ, шартрезомъ, киршъ-вассеромъ и т. п., а сливочную помаду разводятъ ванилевымъ ликеромъ, мараскиномъ и коньякомъ. Потомъ заливаютъ помаду шоколадомъ и даютъ остыть шоколаду. Когда шоколадъ остынетъ, формы легко ударяютъ о дерево и конфекты сами вываливаются изъ формъ. Старыя формы необходимо выправлять и лудить. Формы не глубокія набиваютъ миньономъ или заливаютъ глазурью и оставляютъ безъ начинки. Неглубокія формы можно набивать шоколадомъ погуще, т.-е. имѣющимъ меньше какаоваго масла. Кромѣ формъ для конфектъ существуютъ формы для разныхъ раковинъ съ кремомъ, для батановъ а-ля кремъ и другихъ, для шоколадныхъ бомбъ и для шоколадныхъ яицъ, изготовляемыхъ тѣмъ же способомъ. Въ шоколадныя бомбы и яйца кладутъ разные сюрпризы, завернутые въ бумагу и потомъ жидкимъ шоколадомъ склеиваютъ половинки яицъ и бомбъ съ вложенными въ нихъ сюрпризами. Формы нужно хорошо очищать и сухо вытирать, не смачивая ихъ водою. Лучше всего ихъ обмывать дешевыми сортами масла, какъ напр., конопляным или подсолнечнымъ, сухо вытирая послѣ этого, чтобы не испортить вкуса шоколада.

Рисунки формъ для шоколада, въ натуральную величину.

Подъ нѣкоторыми рисунками показанъ боковой разрѣзъ конфекты и указанъ вѣсъ въ граммахъ. Благодаря этому всякому видны точный размѣръ и глубина каждой конфекты. Подъ каждымъ № подписано изъ скольнихъ штукъ состоитъ каждая форма.



Nr. 3677. 9 Gr 12 шт.

Nr. 3194. 7 Gr 15 шт.

Nr. 4231. 14 Gr 6 штукъ

Nr. 4911. 7 gr - 20 шт.

Nr. 3670. 9 Gr - 9 шт.

Nr. 4797. 8½ Gramm. 12 шт.

Nr. 3908. 12 Gr - 12 шт.

Nr. 3610. 5 Gramm. 12 штукъ

Nr. 3681. 4 Gr 15 шт.

Nr. 3782. 5 Gr - 20 шт.

Nr. 4542. 4½ гр. 8 штукъ

Nr. 3102. 1½ грам 24 штуки

Nr. 1126. 3½ Gramm. 12 штукъ

Nr. 1124. 3½ грам 12 штукъ

Nr. 1532. 30 Gr 4 шт.

1536. 25 Gramm. 12 штук

1520. 5 Gramm. 8 шт.

Nr. 3920. 9 Gramm 12 штук

Nr. 3921. 9 Gr - 12 шт.

Nr. 3350. 3½ грамма 20 штук

Nr. 1515. 30 Gramm. 4 штуки

Nr. 4350. 7 Gr - 9 шт

Nr. 3688. 3 Gr 20 шт.

Nr. 1596. 5 Gramm. 12 штукъ

4637. 12 Gramm. 8 штук

Nr. 3652. 4 Gr 8 штукъ

Nr. 3946. 4½ грамма 8 штукъ

Nr. 1603. 6 Gr 6 штукъ

Nr. 3958. 3½ гр 12 штукъ

Nr. 801. 14 gr 8 штукъ

Nr 3947. 5½ гр. 8 штукъ

Nr. 3954. 5 Gr 10 штукъ

Nr. 1274. 4 Gramm. 12 штук

Nr. 1256. 6 Gramm. 15 штукъ

Nr. 6. 8 Gr - 7 штукъ

Nr. 1189. 17 Gr - 6 шт.

Nr. 9. 8 Gr - 7 шт.

MIGNON TABLETTE

Nr. 108 18 Gramm. 6 штукъ

Nr. 4417. 3½ грам 20 штукъ

Nr. 97. 15 Gramm. 5 шт.

Рисунки формъ шоколада, въ натуральную величину.

Торговый Домъ

I. Н. Пуришевъ и С-вья

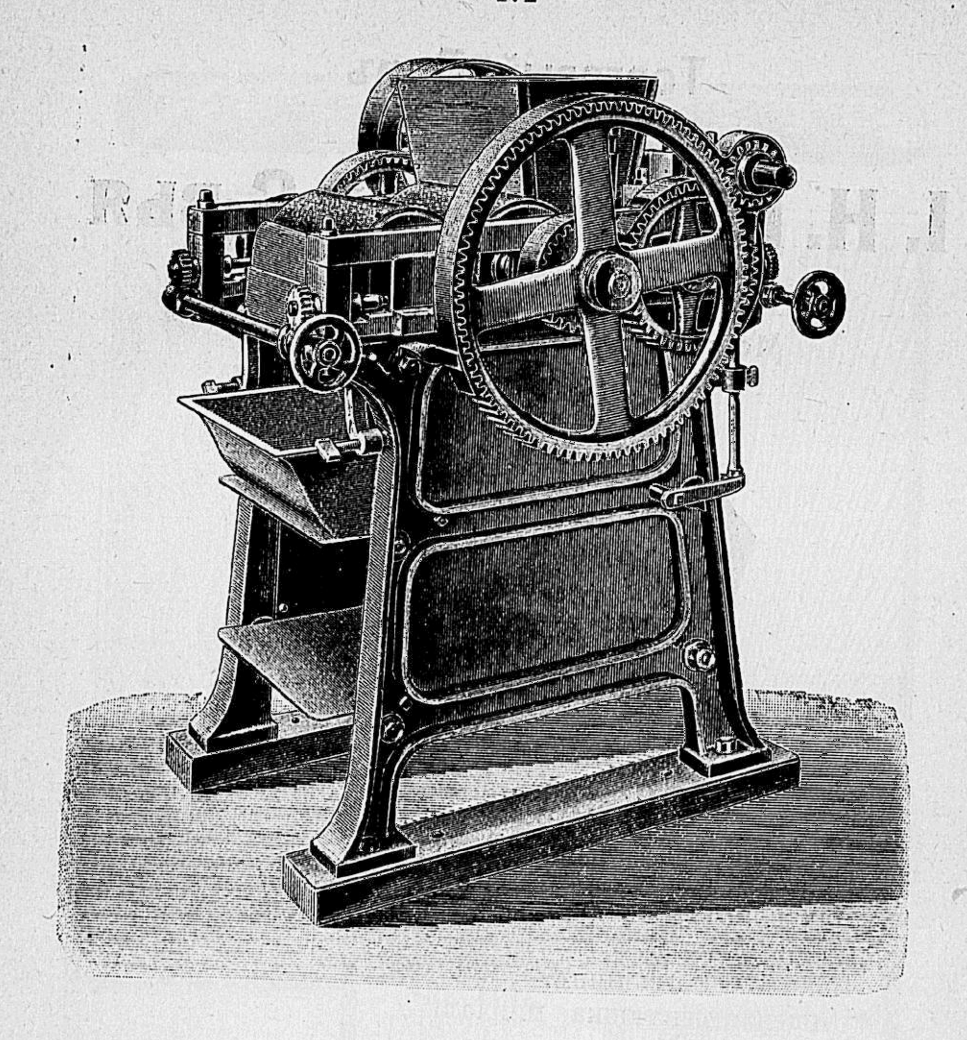
Москва, Лубянскій проѣздъ, 5.



Всегда на складѣ

Какаовое масло Ванъ-Гутенъ.
Какаолинъ, кокодуръ.
Сухое молоко.
Ваниль, Ваниллинъ.
Чищеная фисташка, миндаль.
Какаовые бобы, какаовелло.
Шоколадъ и какао въ плитахъ для издѣлія.
Формы для шоколадныхъ конфектъ, плитокъ.
» » » бомбъ, жучковъ, папиросъ.
» » » яицъ, сигаръ, раковинъ.
Желатинъ разноцвѣтный для завертки шоколада.
Фольга оловянная для завертки шоколада.
Бумажная обертка для шоколадныхъ плитокъ.
Лигнинъ для прокладки шоколадныхъ конфектъ.

Требуйте полный прейсъ-курантъ.

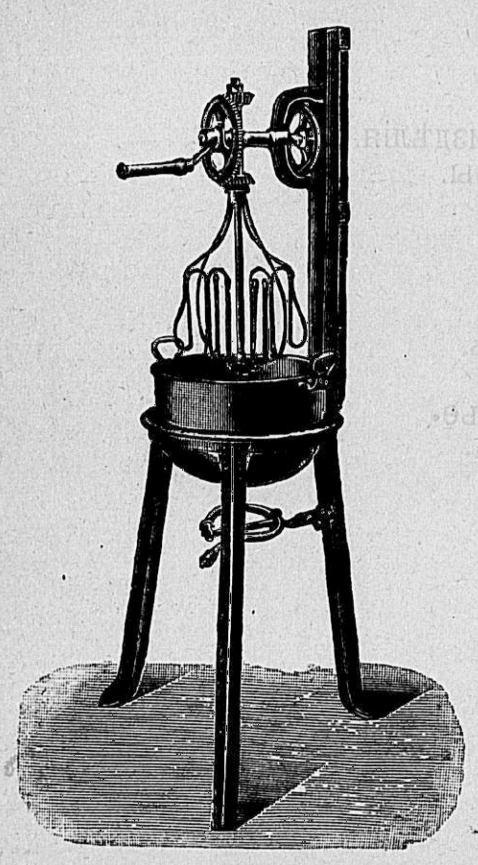


ОТДѢЛЪ V.

Торты.
Бисквиты
Кремъ.
Трагантовыя издѣлія.
Фигуры и вазы.
Пирожное.
Меренги.
Баба.
Савора.
Баумъ-кухенъ.
Вафли.
Чайное печенье.
Дѣтская мука.
Пирожки.
Куличи.
Мазурки.
Пасхи.
Пряники.

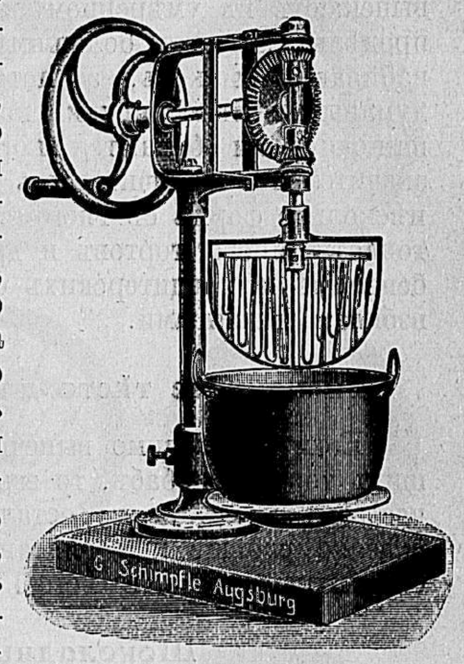
Бисквитные торты.

Изъ бисквитнаго тѣста приготовляется очень много разныхъ тортовъ, названія которымъ даются въ зависимости отъ ихъ наружной отдѣлки. Бисквитное тѣсто приготовляется разными способами. Болѣе всего любятъ легкое бисквитное тѣсто; оно приготовляется изъ 20 штукъ яицъ, 1 фунта сахарной пудры и 1 фунта хорошей крупичатой муки. яйца необходимо хорошо просмотрѣть надъ свѣчею. Они должны быть прозрачныя, а темныя нужно отложить, чтобы не испортить ими остальныхъ. Разбивая просмотрѣнныя, необходимо ихъ нюхать и избѣгать взболтанныхъ и травяныхъ яицъ. Неполныя яйца для сбиванія лучше полныхъ яицъ. Въ неполныхъ яйцахъ отъ времени испарилась вода и бѣлки ихъ гуще. При отдѣленіи бѣлковъ отъ желтковъ слѣдуетъ наблюдать, чтобы желтки не попали въ бѣлки, а то они замаслятся и не собьются. Для сбиванія бѣлковъ посуда должна быть совершенно чистая, а въ особенности вѣничекъ, которымъ сбиваютъ бѣлки. Отъ нечистаго вѣничка бѣлки замаслятся. Вѣничекъ и кастрюля, въ которой будутъ сбивать бѣлки, необходимо остудить холодною водою, то-есть обмыть ихъ холодною водою, а потомъ влить



Малая машина для быстраго сбиванія яичныхъ бѣлковъ съ неподвижнымъ котломъ.

отдѣленные отъ желтковъ бѣлки и тихонько подымать ихъ вѣничкомъ, разбивая ихъ, а потомъ ужъ можно сбивать быстрѣе и быстрѣе, а затѣмъ можно вѣничкомъ вертѣть бѣлки вокругъ кастрюли. Бѣлки нужно сбить возможно лучше. Перебить бѣлки нельзя и чѣмъ больше ихъ сбиваютъ, тѣмъ они будутъ крѣпче. Сбивать бѣлки нужно въ холодномъ мѣстѣ. Пока сбиваютъ бѣлки, въ сахарную пудру постепенно вливаютъ желтки и мѣшаютъ ихъ лопаткою съ пудрою. Когда смѣсь станетъ густою и пожелтѣетъ, тогда въ нее сыпятъ муку и хорошо все это вымѣшиваютъ деревянной лопаткой. Когда бѣлки будутъ хорошо взбиты, ихъ кладутъ въ полученную раньше мучную смѣсь и шумовкою постепенно смѣшиваютъ, проникая все глубже и глубже ко дну посуды, потомъ поворачиваютъ тѣсто со дна и такъ мѣшаютъ, пока смѣсь сдѣлается совершенно одинаковой во всѣхъ своихъ частяхъ. Смѣшиваютъ бѣлки съ мукою, сахаромъ и желтками возможно быстрѣе, чтобы тѣсто не стало жиже, отъ того, что бѣлки станутъ распускаться, если ихъ мѣшать медленно. Изготовленное такимъ образомъ тѣсто кладутъ въ формы, смазанныя масломъ и выпекаютъ въ печкѣ въ среднемъ жару. Готовность тѣста узнается деревянною лучинкою. Сырое тѣсто пристаетъ къ лучинкѣ или она потѣетъ въ немъ. Въ готовомъ тѣстѣ лучинка остается сухою. Если печка не ровно печетъ, то надо регулировать тепло. Если верхъ жжетъ, то тѣсто накрываютъ мокрою бумагой, а если жжетъ подъ, то подкладываютъ подъ форму жестяные листы.



Большая сбивальная машина съ поднимающимся и опускающимся котломъ.

Грѣтое бисквитное тѣсто.

Берутъ 18 яицъ выпускаютъ ихъ цѣликомъ въ кастрюлю и слегка смѣшиваютъ ихъ съ 1¼ фунт. сахарной пудры и, не переставая мѣшать, ставятъ на слабый огонь, гдѣ держатъ до кипѣнія; потомъ снимаютъ съ огня и сбиваютъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь остынетъ. Потомъ эту же операцію продѣлываютъ еще одинъ разъ. Затѣмъ постепенно всыпаютъ 1¼ фунт. крупичатой муки и хорошо вымѣшиваютъ, а потомъ накладываютъ въ смазанныя масломъ формы и выпекаютъ въ умѣренномъ жару. Всѣ эти приготовленія продѣлываются съ большимъ трудомъ, а въ особенности взбиваніе бѣлковъ, а потому для операціи этой придуманы машины, рисунки которыхъ помѣщены здѣсь. Машиною бѣлки сбиваются скоро и хорошо, а главное можно значительно увеличить ихъ порцію и сразу приготовить нѣсколько формъ съ тѣстомъ. Тамъ, гдѣ приходится изготовлять много тортовъ и другихъ бисквитовъ, а въ особенности на кондитерскихъ фабрикахъ, бѣлки необходимо взбивать машинами.

Бисквитное тѣсто для большихъ тортовъ.

Если необходимо выпечь бисквитное тѣсто для большихъ тортовъ и бабъ, то его дѣлаютъ съ большимъ количествомъ муки, а все остальное производятъ, какъ было сказано раньше, при описаніи обыкновеннаго не грѣтаго бисквитнаго тѣста. Вмѣсто 1 фунта муки берутъ 1¼ фунта.

Шоколадный бисквитъ.

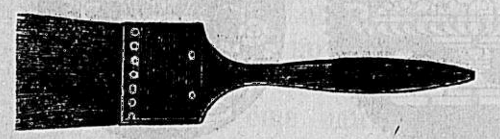
Шоколадный бисквитъ изготовляется также, какъ и обыкновенный бисквитъ, но въ сахарную пудру насыпаютъ ванильнаго порошка, вливаютъ ⅛ фунта распущеннаго на плитѣ тертаго какао и хорошо смѣшиваютъ его съ пудрою, окрашивая ее въ шоколадный цвѣтъ, а потомъ все остальное производится, какъ было сказано раньше, при описаніи приготовленія перваго тѣста. Если тертое какао очень густо, его разбавляютъ сливочнымъ масломъ, для этого достаточно 6 золотниковъ сливочнаго масла.



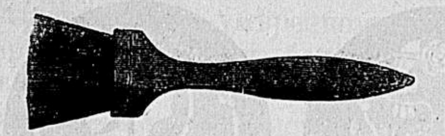
Цинковые шаблоны для украшенія тортовъ. Размѣръ каждаго 5—7 вершковъ.

Начинка и украшеніе бисквитныхъ тортовъ.

Испеченное бисквитное тѣсто вырѣзывается изъ формы ножомъ, которымъ проводятъ по краю формы. Лучше всего формы застилать бумагою, которая легко отстаетъ отъ бисквитнаго тѣста. Высокія формы обкладываютъ бумагою на ладонь выше краевъ формы, чтобы при подъемѣ тѣсто не вытекло. Бисквитное тѣсто можетъ лежать нѣсколько дней. Для приготовленія торта выпеченное бисквитное тѣсто разрѣзаютъ длиннымъ ножомъ на три пласта и смачиваютъ эти пласты ванильнымъ, мараскиновымъ или шартрезнымъ сиропомъ. Сиропъ этотъ варится жидко до 15° по сахаромѣру и сдобряется указанными ликерами. Ванильный сиропъ варится съ ванилью: на фунтъ сахару кладутъ одну палочку ванили.



Кисть изъ барсучьей шерсти, для промачиванія бисквитовъ.



Кисть щетинная, для смазыванія формъ и листовъ.



Кисть щетинная, для обмахиванія пудры съ открывныхъ конфектъ.

Кистью изъ барсуковой шерсти промачиваютъ однимъ изъ этихъ сироповъ нижній пластъ бисквита и потомъ промазываютъ бисквиты кремомъ или зефиромъ, накладываютъ второй срѣзанный раньше пластъ и опять промачиваютъ сиропомъ и промазываютъ кремомъ. Такъ поступаютъ и съ третьимъ, послѣднимъ пластомъ. Верхъ торта густо обмазываютъ кремомъ или зефиромъ и приступаютъ къ отдѣлкѣ. Въ резиновый или брезентовый мѣшокъ вкладываютъ трубочку, гладкую для зефира, или трубочку рококо для крема, накладываютъ въ мѣшокъ кремъ или зефиръ и отдѣлываютъ тортъ зефировыми полосками въ длину и ширину, съ узкими просвѣтами, а



Пудровки.

кремовый тортъ разными рисунками; на слѣдующихъ страницахъ мы помѣщаемъ рисунки трубочекъ круглыхъ, и рококо, и рисунки шаблоновъ для отдѣлки тортовъ кремомъ. Шаблоны накладываютъ на тортъ и сахарною пудрою засыпаютъ изъ пудровки просвѣты шаблона, а потомъ по пудрѣ этой украшаютъ тортъ изъ трубочки рококо кремомъ, цукатомъ или глазированными фруктами.

Кремъ.

Сортъ бисквитнаго торта зависитъ отъ цвѣта и вкуса крема, которымъ тортъ отдѣланъ и промазанъ внутри. Для приготовленія крема берутъ бутылку сливокъ и кипятятъ ихъ съ палочкою ванили. Три фунта сахара вымѣшиваютъ съ 16-ю яичными желтками, вливаютъ въ эту смѣсь горячіе сливки и немного подогрѣвая, все это хорошо смѣшиваютъ. Доводить до кипѣнія нельзя иначе желтки свернутся. Когда масса эта будетъ хорошо промѣшана, ее процѣживаютъ сквозь сито и даютъ ей нѣсколько остыть, а за это время растираютъ 4 фунта сливочнаго масла, потомъ подогрѣвая его нѣсколько, растираютъ масло все больше и больше. Когда масло станетъ мягкимъ, въ него вливаютъ понемногу теплую процѣженную первую смѣсь, и все вмѣстѣ вымѣшивая, взбиваютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается бѣлою, гладкою и однообразною. Если въ смѣси появятся рябинки, необходимо кремъ протереть сквозь сито и хорошо вымѣшать. Кастрюля должна быть луженою.

Большею частью кондитера дѣлаютъ заготовку для крема и изъ нея потомъ приготовляютъ кремъ, Заготовка эта дѣлается такъ: въ луженую кастрюлю всыпаютъ 2 фунта сахару, ½ фунта муки, 1 палочку ванили, 20 шт. яицъ и все это хорошо вымѣшиваютъ. Потомъ прибавляютъ 4 бутылки кипяченаго молока, вливая его постепенно и хорошо все это вымѣшивая. Когда масса эта будетъ хорошо вымѣшана, ее кипятятъ до густоты, промѣшивая лопаткою, потомъ даютъ ей остыть и когда смѣсь станетъ теплою, въ нее прибавляютъ ¼ фунта сливочнаго масла, предварительно хорошо размятаго и потомъ смѣсь хорошо вымѣши-

ваютъ до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается однородной и бѣлой. Изъ этой заготовки дѣлаютъ кремъ, прибавляя къ нему сливочнаго масла и сахарной пудры. На одинъ фунтъ такого крема прибавляютъ 1 фунтъ сливочнаго масла и ¼ фунта сахарной пудры. Масло хорошо разминаютъ и подогрѣваютъ, чтобы легче было его размягчить потомъ всыпаютъ пудру и лопаткою хорошо вымѣшиваютъ ее съ масломъ. Въ это время помощникъ немного подогрѣваетъ кремъ и постепенно прибавляетъ его, а мастеръ все хорошо смѣшиваетъ. Кремъ подогрѣть нужно настолько, чтобы онъ былъ чуть теплымъ. Подогрѣвая, его нужно вымѣшивать. Если кремъ получится не совершенно ровный, и гладкій, его нагрѣваютъ, протираютъ сквозь сито и хорошо вымѣшиваютъ, иногда прибавляютъ сливочнаго масла и хорошо взбиваютъ, пока онъ станетъ совершенно ровнымъ и гладкимъ. Сливочное масло при его прибавленіи, совершенно распускаютъ и потомъ смѣсь хорошо вымѣшиваютъ.

Шприцеваніе тортовъ.

Кремовые торты дѣлаютъ четырехъ вкусовъ: сливочный, малиновый, фисташковый и шоколадный. При желаніи одинъ и тотъ же тортъ можно разрѣзать на двѣ половины и одну сдѣлать съ однимъ кремомъ, а другую съ другимъ. Тортъ, разрѣзанный на 4 части и приготовленный изъ четырехъ кремовъ, называютъ тортомъ 4 временъ года. Сливочнымъ кремомъ называется не крашенный кремъ. Малиновымъ или земляничнымъ кремомъ называютъ кремъ, сдобренный малиновымъ сиропомъ или окрашенный карминомъ. Фисташковый кремъ красятъ въ свѣтло-зеленый цвѣтъ и кладутъ въ него протертыя фисташки. Шоколадный кремъ красятъ тертымъ какао въ свѣтло-шоколадный цвѣтъ. Сливочные торты промачиваютъ ванильнымъ сиропомъ, дѣлая его возможно жиже. Малиновые торты промачиваютъ жидкимъ сиропомъ съ малиновымъ вареньемъ. Фисташковые торты промачиваютъ жидкимъ сиропомъ съ шартрезомъ. Для шоколадныхъ тортовъ берутъ шоколадное тѣсто или сиропъ, окрашенный тертымъ какао. Когда тортъ сложенъ изъ промазанныхъ и промоченныхъ трехъ пластовъ, его

покрываютъ кремомъ при помощи длиннаго ножа, или шпахтеля, потомъ кладутъ на него цинковый шаблонъ и изъ пудровки засыпаютъ цвѣтной пудрой просвѣты шаблона. На цвѣтныхъ пирогахъ шаблоны засыпаютъ бѣлою пудрою и по



Трубочки «Рококо» для уборки тортовъ и высадки сливочнаго крема, безе и проч.

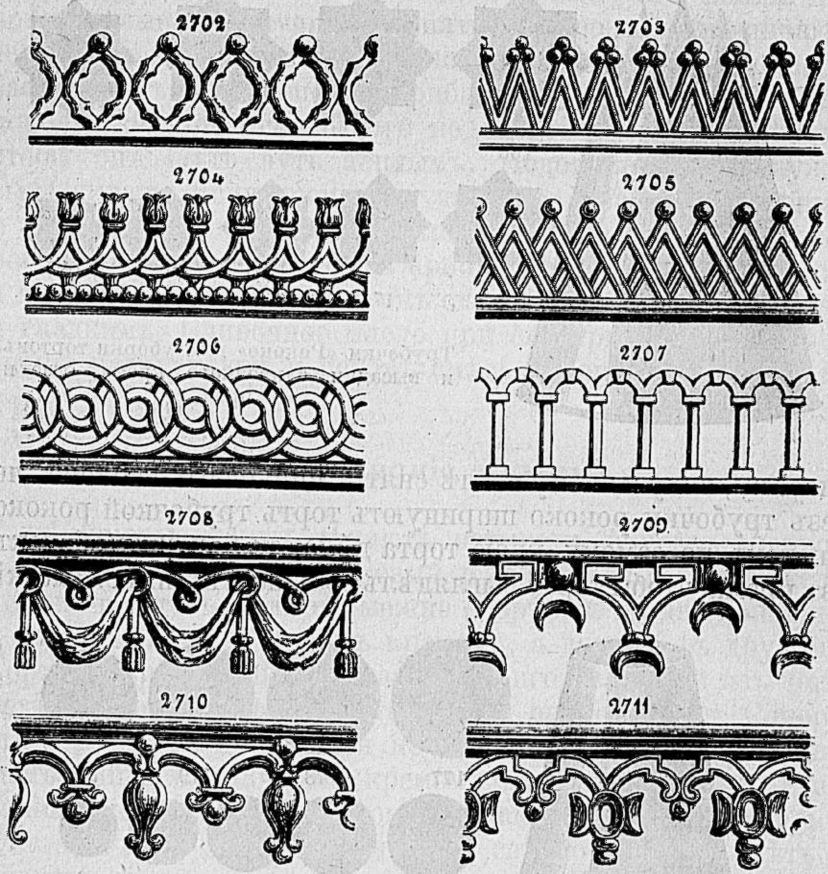
рисунку, полученному послѣ снятія цинковаго шаблона, черезъ трубочку рококо шприцуютъ тортъ трубочкой рококо, а потомъ по самому краю торта дѣлаютъ бортикъ (ободокъ) изъ крема, чтобы тортъ выглядѣлъ больше и пышнѣе. Высокіе



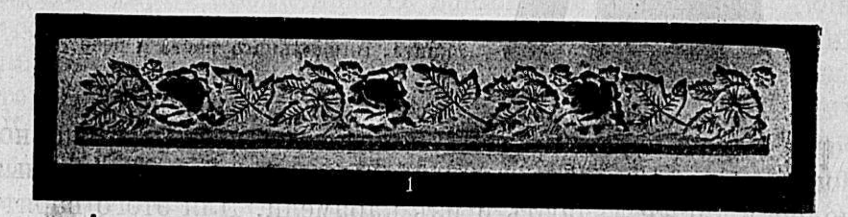
Круглыя трубочки для высадки бисквита, миндальнаго тѣста и безе.

торта обкладываютъ кругомъ, по его окружности, марципансвою полоскою, выдавленною на бордюрной доскѣ. Бордюрныя полоски также дѣлаютъ и изъ карамели. Для этого, варятъ карамель и тонко наливаютъ ее на металлическую бордюр-

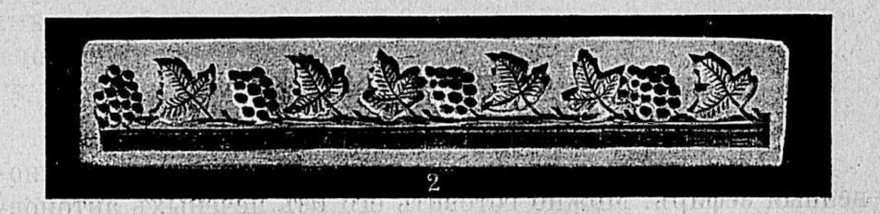
ную доску или карамель выливаютъ на камень, дѣлаютъ изъ нея полоску и выдавливаютъ какъ и марципановую на бордюрной доскѣ; получаютъ рисунчатую полоску, которой и обкладываютъ кругомъ тортъ.

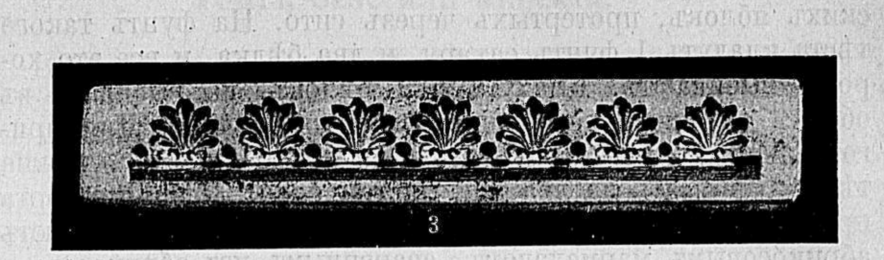


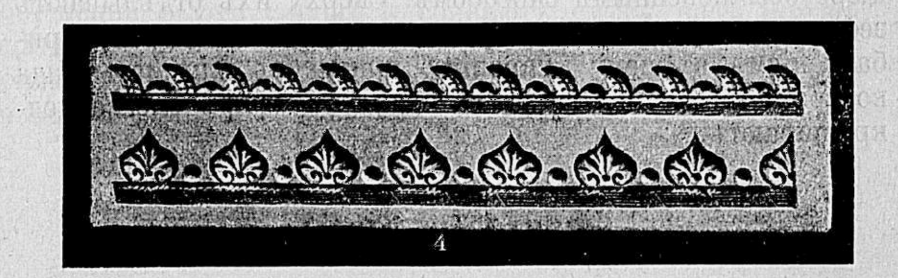
Мѣдныя штампованныя бордюрныя доски для карамели и проч. Длина каждой $7\frac{1}{2}$ верш.

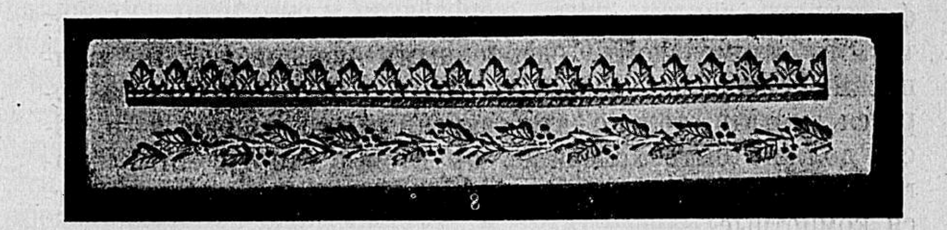


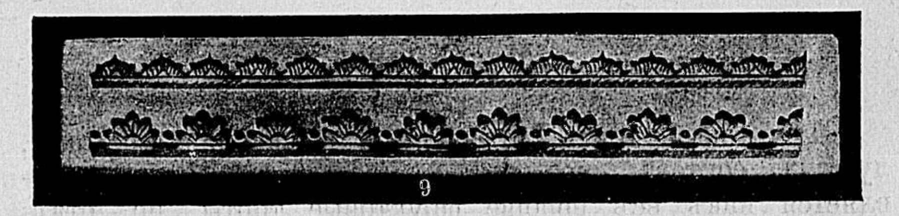
Деревянная бордюрная доска для траганта и марципана.











Деревянныя бордюрныя доски для траганта и марципана.

Зефирные торты.

Зефиръ для тортовъ можно приготовлять, какъ обыкновенный зефиръ. Можно готовить его изъ печеныхъ антоновскихъ яблокъ, протертыхъ черезъ сито. На фунтъ такого тѣста кладутъ 1 фунтъ сахару, и два бѣлка, и все это хорошо выбиваютъ. Кладутъ и 1 бѣлокъ, но выбивать въ обоихъ случаяхъ необходимо возможно лучше. Для приготовленія всякаго торта изъ чего бы то ни было, нужно тѣсто разрѣзать на два или на три слоя. Зефирные торта промачиваютъ мараскиннымъ сиропомъ и промазываютъ абрикосовымъ мармеладомъ, свареннымъ изъ абрикосоваго пюре обыкновеннымъ способомъ. Сверху ихъ отдѣлываютъ зефиромъ, придавая ему разные фруктовые вкусы, прибавленіемъ къ нему вареній, припасовъ или мармелада во время сбиванія, сообразно вкусу; зефиръ слегка подкрашиваютъ.

Фруктовые торты.

Приготовляются, какъ зефирные, но промачиваются фруктовымъ сиропомъ и промазываются разнымъ фруктовымъ мармеладомъ, сдобреннымъ вареньемъ и припасами сообразно названію. Мармеладъ для тортовъ берется мягкій, только-что сваренный, но холодный и тѣсто должно быть холодное. Фруктовые торты отдѣлываются красиво фруктами и заливаются желе. Фрукты берутся компотные.

Маседуанъ.

Фруктовый тортъ, отдѣланный разными компотами, лучшихъ сортовъ, называется маседуанъ; онъ приготовляется какъ всѣ вообще фруктовые торты, но отдѣлывается компотами и тонко заливается желе, свареннымъ изъ яблочнаго сока или изъ агаръ-агара для блеска. Желе варится такъ же, какъ и желейный мармеладъ. Всѣ фруктовые торты кругомъ обводятся бордюромъ.

Тортъ безе или вѣнскій.

Приготовляется, какъ фруктовые торта, но отдѣлывается безе и колеруется въ жаркой печи. Отдѣлывается изъ мѣшка гладкою трубочкою возможно пышнѣе, засыпается сахарною пудрою изъ пудровки и колеруется въ печи. Безе приготовляется изъ 10 бѣлковъ на 1 фунтъ сахару. Бѣлки сбиваютъ, какъ можно лучше и варятъ сахаръ до пробы большихъ пузырей. Въ хорошо сбитые бѣлки постепенно льютъ сиропъ и сбиваютъ смѣсь какъ можно тщательнѣе, пока бѣлокъ не соединится хорошо съ сиропомъ. Это безе употребляется и для приготовленія пирожнаго.

Торты съ цукатами.

Тѣсто приготовляется, какъ и для фруктоваго торта, и заливается размятою и разведеною, какъ сметана, горячею помадою. Когда помада остынетъ, отдѣлываютъ верхъ нарѣзанными длинными полосками цукатовъ, яблокъ, грушъ и китайскихъ яблокъ. Помаду для обливанія торта красятъ въ розовый цвѣтъ, но больше оставляютъ бѣлою. Эти же торты обливаютъ вмѣсто помады желе, обмазавъ ихъ предварительно мармеладомъ и отдѣлываютъ цукатами такъ же, какъ залитые и помадою.

Х л ѣ б ы.

Изъ двухъ или трехъ сортовъ обыкновеннаго бисквитнаго тѣста положенныхъ другъ на друга, вырѣзывается форма чернаго хлѣба, промачивается, промазывается мармеладомъ, какъ для фруктовыхъ тортовъ, и обливается

жидкою помадою, окрашенной тертымъ какао въ темно-шоколадный цвѣтъ. Сверху кладется трагантовое полотенце и ставится трагантовая солонка, приготовленіе которыхъ описано отдѣльно.

Миндальные торты.

На 1 фунтъ сахару берутъ ½ ф. чищеннаго миндаля и 15 шт. бѣлковъ. 10 шт. бѣлковъ хорошо сбиваютъ отдѣльно, а остальные 5 шт. бѣлковъ вливаютъ въ хорошо истолченный въ ступкѣ миндаль и хорошо вымѣшиваютъ, потомъ кладутъ въ кастрюлю, всыпаютъ сахаръ и, мѣшая, грѣютъ, пока смѣсь не станетъ жидкою. Въ эту смѣсь вливаютъ сбитые бѣлки и размѣшиваютъ все хорошо шумовкою, но при этомъ нужно не сварить бѣлки, для чего смѣси даютъ немного остыть и половину бѣлковъ вливаютъ сразу, а вторую прибавляютъ постепенно. Когда все хорошо вымѣшаютъ, то на желѣзный листъ кладутъ листъ чистой бумаги и накрываютъ его кольцомъ, въ это кольцо кладутъ смѣсь и ставятъ въ печь. Смѣсь накладываютъ тонко. Потомъ смѣсь эту кладутъ въ мѣшокъ и изъ гладкой трубочки въ другомъ такомъ же кольцѣ, поставленномъ на желѣзный листъ и бумагу, шприцуютъ кругъ и два діаметра, т.-е. въ кругу дѣлаютъ крестъ и тоже выпекаютъ. Потомъ на первый сплошной кружокъ накладываютъ полученный кругъ съ крестомъ внутри. Въ четыре части этого креста кладутъ варенья, и тортъ готовъ. Такіе торты называются постными. Варенье кладется разное, въ зависимости отъ желанія заказчика или произвольно, въ зависимости отъ имѣющейся заготовки.

Песочные торты.

Муки ¾ фунта, масла топленаго ¼ ф., масла сливочнаго ½ фунта, сахару ¼ ф., 4 шт. желтковъ. Все это смѣшать хорошо на столѣ, возможно скорѣе, чтобы тѣсто не затянулось, раскатать круглыми кругами и выпекать. Потомъ раскатывается четырехугольное тонкое тѣсто и

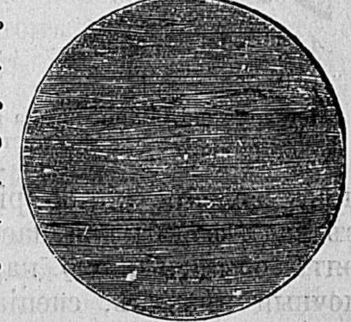
рѣжется полосками, изъ которыхъ дѣлаютъ окружности по величинѣ кружковъ и выпекаютъ; окружности эти кладутъ на тѣсто, смазанное мармеладомъ и заливаютъ желе, сверху кладутъ варенье и цукаты, средину убираютъ красиво нарѣзанными апельсинными и арбузными корками. Песочные торты промазываютъ кремомъ. Послѣднее время торта убираются кремомъ и безе.

Новѣйшіе торты.

За послѣднее время стали измѣнять традиціонную форму тортовъ и ихъ приготовленіе, а потому мы описали основныя заправки для тѣста, крема, безе. Заправки эти каждый можетъ измѣнить по своему вкусу, уменьшая масло и прибавляя сахаръ, бѣлки или наоборотъ. Многіе добавляютъ муку, но тогда получается тѣсто грубѣе, хотя это иногда требуется въ разныхъ видахъ. Фруктовые торты стали складывать изъ песочнаго тѣста, изъ трехъ слоевъ, промазывая ихъ кремомъ или мармеладомъ и отдѣлываютъ ихъ какъ кремовые или фруктовые сорта. Кружки прокатываются тонко и хорошо промачиваются сиропомъ. Промачиванie кружковъ сиропомъ не обязательно.

Укладка тортовъ.

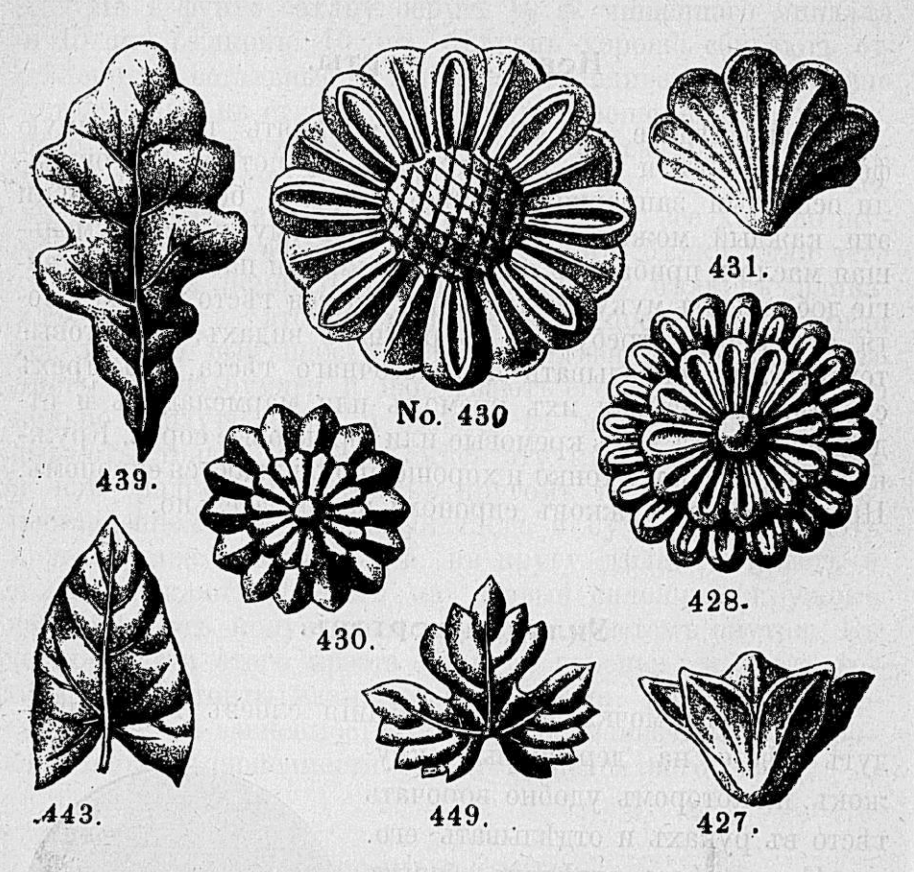
Послѣ промочки и промазыванія слоевъ торта, кладутъ тѣсто на деревянный кружокъ, на которомъ удобно ворочать тѣсто въ рукахъ и отдѣлывать его.



Когда тѣсто отдѣлано, берутъ чистый кружокъ, застилаютъ его кружевнымъ кружкомъ, называемымъ тортовою бумагой, и обкладываютъ тортъ бордюромъ, а потомъ его отдѣлываютъ.

Оріентальные торты.

Изъ трехъ тортовъ малаго діаметра, т.-е. небольшихъ кружковъ, разрѣзанныхъ, промоченныхъ и промазанныхъ складываютъ одинъ высокій тортъ кремовый или фруктовый и накрываютъ его карамельной сѣткою, украшая ее карамельными цвѣтами и листиками разныхъ цвѣтовъ. Для



Металлическія формочки на проволочныхъ ручкахъ для карамельныхъ листьевъ и цвѣтовъ.

приготовленія сѣтки-оріенталь берутъ желѣзную форму, въ видѣ формы для пасохъ, обмазываютъ ее масломъ, варятъ обыкновенную карамель, набираютъ ее на проволочный вѣнчикъ, спеціально изготовленный, съ концами

какъ у щетки. Нитями, стекающими съ проволочнаго вѣнчика, дѣлаютъ въ формѣ сѣтку изъ карамели, которая тутъ же стынетъ. Сѣтку эту вынимаютъ и ею накрываютъ тортъ, обмазанный мармеладомъ и убранный немного цукатами. Потомъ берутъ металлическія формочки для карамельныхъ листьевъ и цвѣтовъ и обмакиваютъ ихъ въ карамель. Карамель пристаетъ къ нимъ тонкимъ слоемъ и легко съ нихъ снимается. Предварительно формочки обмазываются масломъ. Для полученія разноцвѣтныхъ цвѣтовъ и зеленыхъ листиковъ, карамель красятъ въ разные цвѣта, отливая ее въ теплыя кастрюли. Полученными такимъ образомъ цвѣтами и листиками украшаютъ сѣтку изъ торта. Рисунки металлическихъ формъ для карамельныхъ листиковъ и цвѣтовъ, помѣщены на предыдущей страницѣ; цвѣты эти дѣлаются очень скоро и до того просто, что работу эту поручаютъ мальчикамъ. Оріентальные торты въ большомъ ходу тамъ, гдѣ ихъ умѣютъ дѣлать и предлагаютъ публикѣ. Для удешевленія стоимости торта, ихъ дѣлаютъ изъ двухъ малыхъ сортовъ бисквитнаго тѣста. Сѣтка обходится дешево, на нее идетъ очень мало карамели. Сѣтку можно окрашивать въ розовый цвѣтъ. Карамель необходимо варить крѣпко, иначе сѣтка долго держаться не будетъ.

Ржаные торты.

Торты эти рѣдко употребляются такъ какъ они плохо перевариваются желудкомъ. Они приготовляются изъ ¾ ф. ржаной, хорошо просѣянной муки (лучше пеклеванной), ½ ф. масла сливочнаго, ½ ф. сахару и 2 яйца. Все это хорошо вымѣшивается на столѣ, а потомъ выпекается, какъ песочное тѣсто, съ тою только разницею, что это тѣсто нужно повернуть низомъ вверхъ, а то оно хорошо не выпечется. Вначалѣ выпекается верхъ, а потомъ снимается тѣсто съ бумаги и поворачивается верхомъ внизъ. Отдѣлываются они, какъ песочные торты.

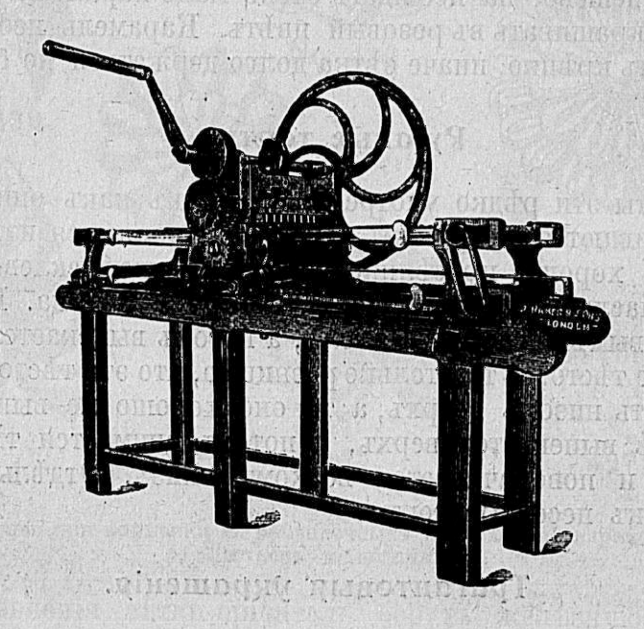
Трагантовыя украшенія.

Изъ траганта дѣлаютъ разныя украшенія для тортовъ и куличей. Стружки траганта мочатъ часа 4 въ

горячей водѣ, гдѣ онъ сильно разбухаетъ Когда получится густая масса, ее разводятъ водою до густоты сметаны, кладутъ въ полотенце, хорошо завертываютъ и прокручиваютъ черезъ полотно, вмѣсто процѣживанія или протиранія. Потомъ смѣшиваютъ его съ тамбурною сахарною пудрою, и дѣлаютъ изъ него густое тѣсто, изъ котораго потомъ выдѣлываютъ разныя вещи. При работѣ трагантовое тѣсто необходимо покрывать мокрымъ полотномъ или стекляннымъ колпакомъ, а если тѣста мало, стаканомъ, иначе оно быстро сохнетъ. Изъ трагантоваго тѣста дѣлаютъ полотенцы на хлѣбы, солонки и проч., выдѣлывая рисунки въ сѣрныхъ формахъ.

Трагантовыя пастилки.

Такимъ же образомъ дѣлаютъ и мятныя лепешки изъ траганта, штампуя ихъ машиною или ручнымъ штампомъ.



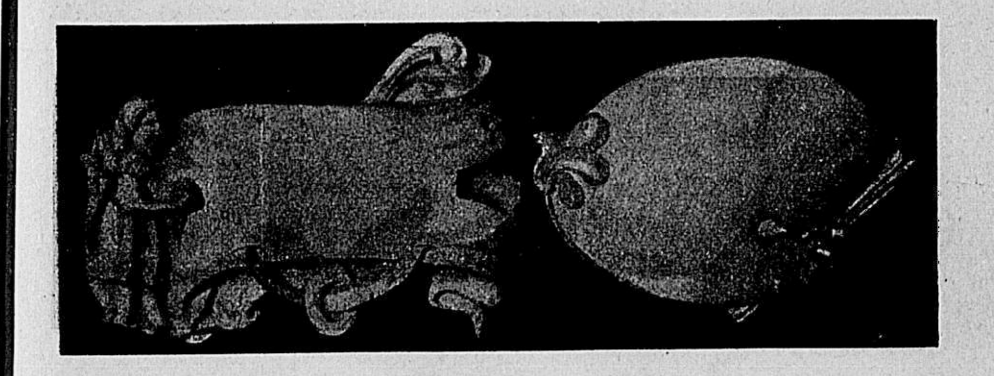
Машина для выработки пеперментa изъ траганта, на дубовомъ полированномъ станкѣ. Выработка 1 пудъ въ часъ.



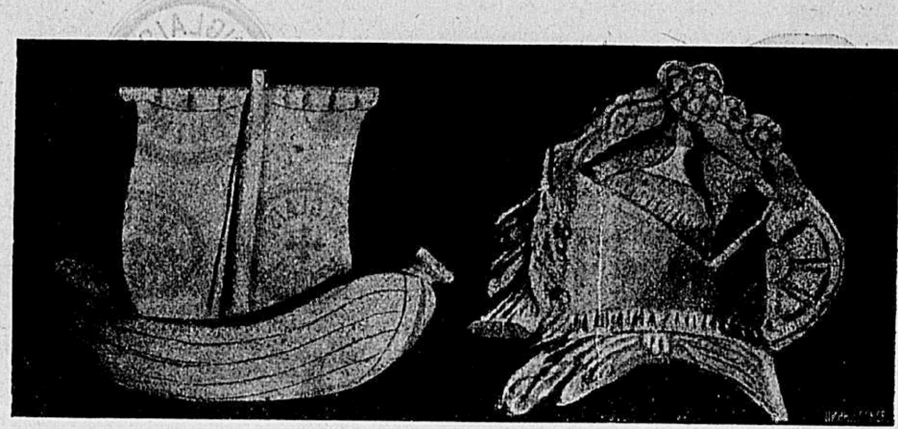
Ручной штампъ для пеперментa.

Формы для трагантовыхъ украшеній.

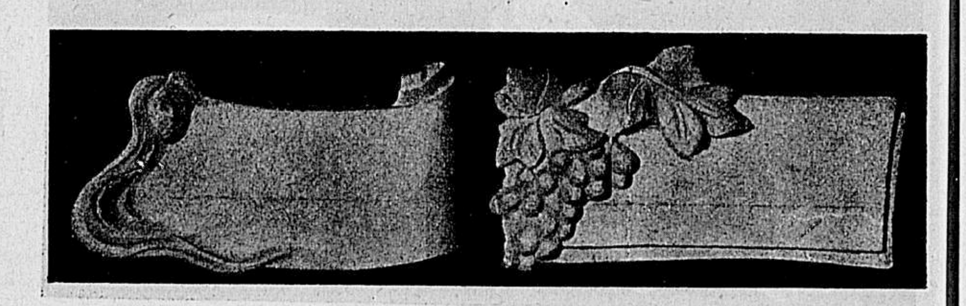
На оборотѣ мы помѣщаемъ рисунки готовыхъ трагантовыхъ издѣлій и сѣрныхъ формъ для изготовленія ихъ. Трагантовое тѣсто прокатываютъ въ тоненькіе листы и потомъ выжимаютъ на нихъ рисунки, вдавливая трагантные листы въ формы. Ножомъ вырѣзаютъ изъ лепешекъ части солонокъ или фигуры Трагантъ очень удобный матеріалъ для лѣпки.



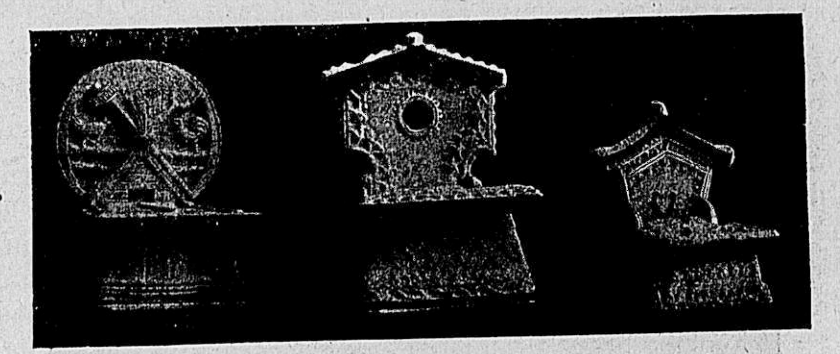
Рисунки шильдиковъ изъ траганта.



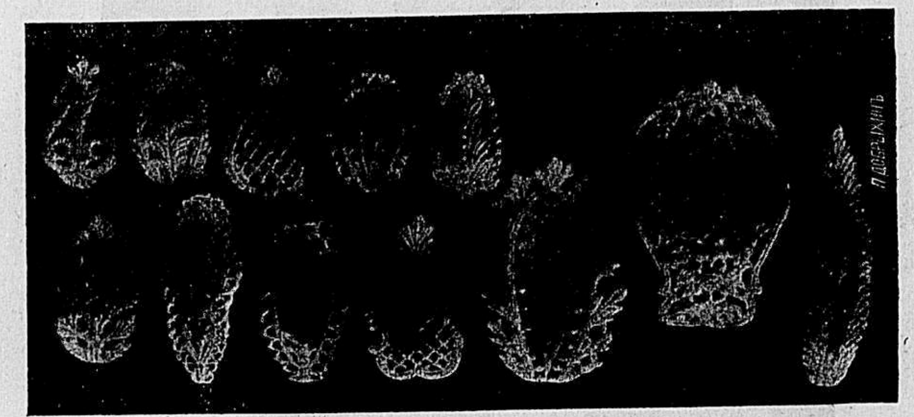




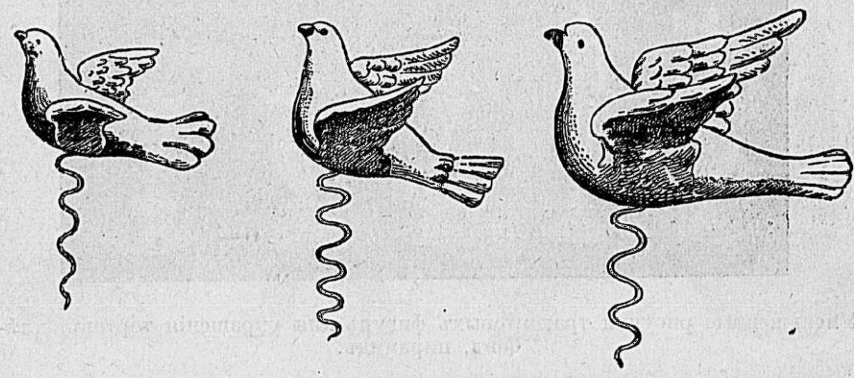
Рисунки шильдиковъ изъ траганта.



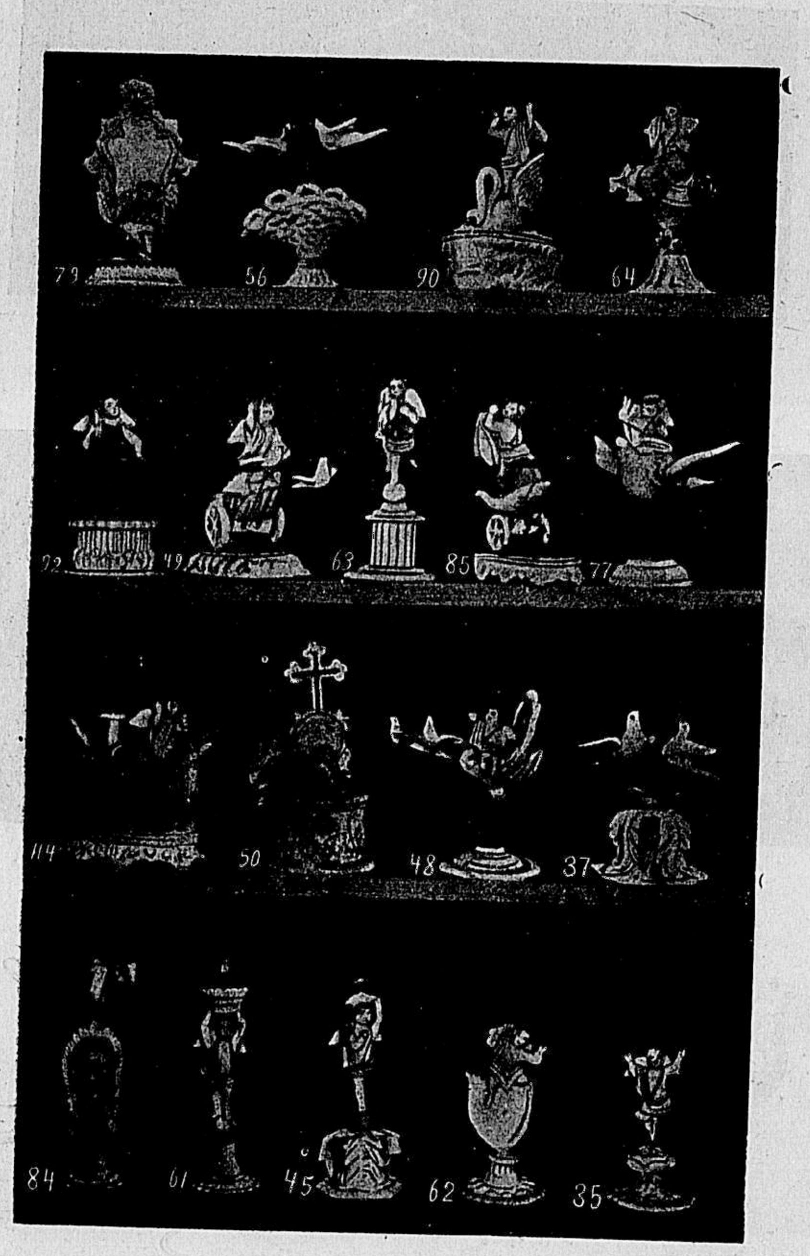
Трагантовыя солонки бѣлыя.



Листья трагантовые для украшенія пирамидъ и вазъ.



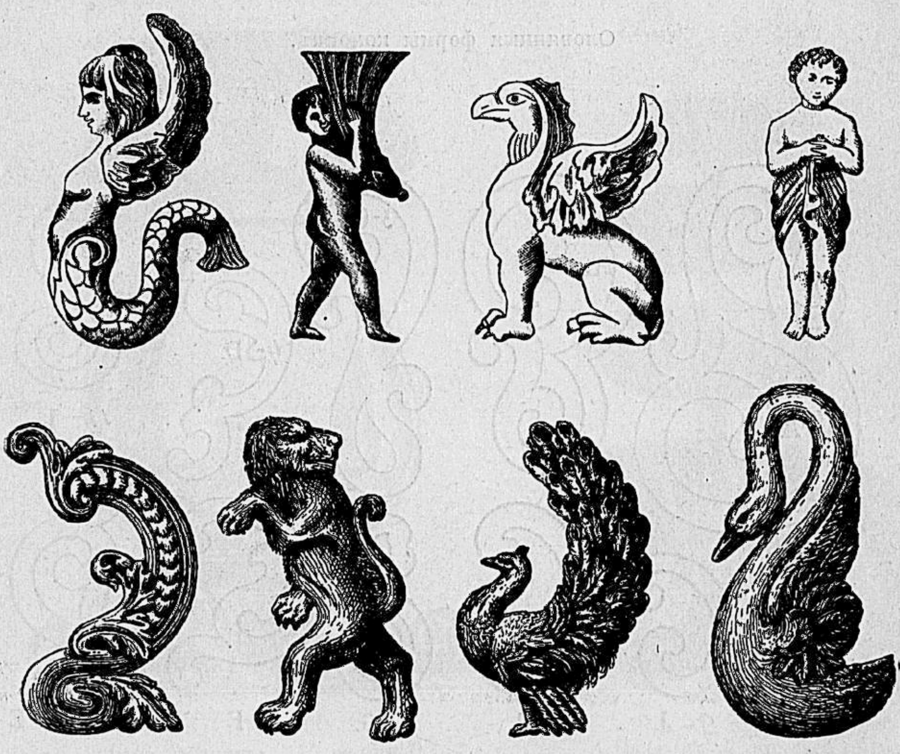
Голуби трагантовые на проволочкахъ.



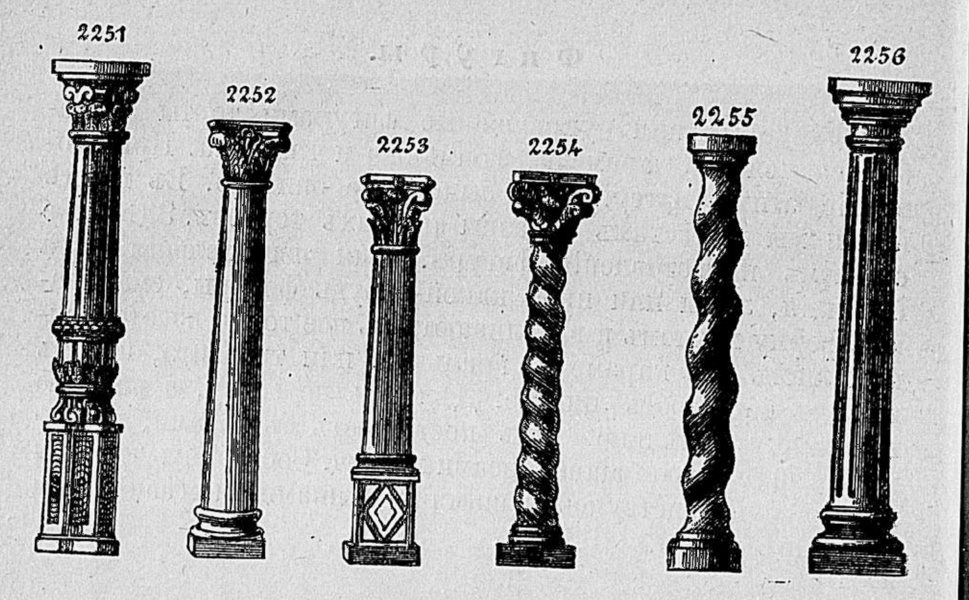
Уменьшенные рисунки трагантовыхъ фигуръ для украшенія тортовъ, хлѣбовъ, пирамидъ.

Фигуры.

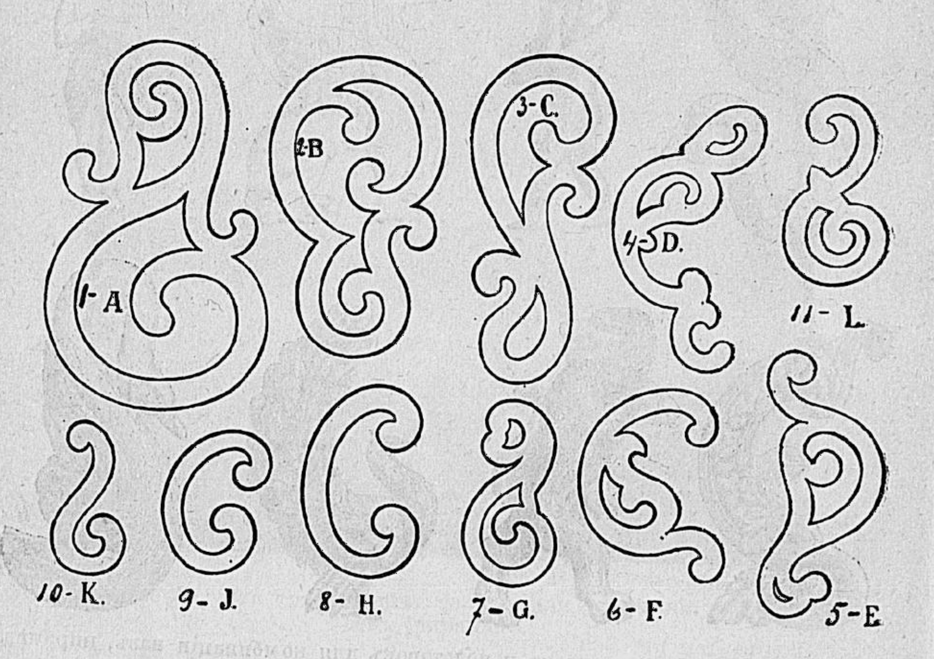
Фигурные или украшенные фигурами торты вырабатываются изъ карамели, грильяжа и траганта. Приготовленіе этихъ матеріаловъ было уже описано. Въ концѣ книги мы помѣстимъ образцы разныхъ тортовъ. Здѣсь же опишемъ приготовленіе фигуръ. Для изготовленія рога изобилія, лиры или иной какой-нибудь фигуры, смазываютъ форму масломъ и вдавливаютъ въ нее тонко изготовленный листъ изъ карамели, грильяжа или траганта, потомъ ножомъ обрѣзаютъ лишнее. Дѣлаютъ не сразу, а каждую половинку отдѣльно. Такъ поступаютъ съ вазами, колонками, Эйфелевою башней, эсами и проч. Составлять фигуры можно руководствуясь нашими рисунками, помѣщенными въ концѣ книги.



Металлическія формы ручекъ и подставокъ для комбинаціи вазъ, пирамидъ и группъ.



Оловянныя формы колоннъ.



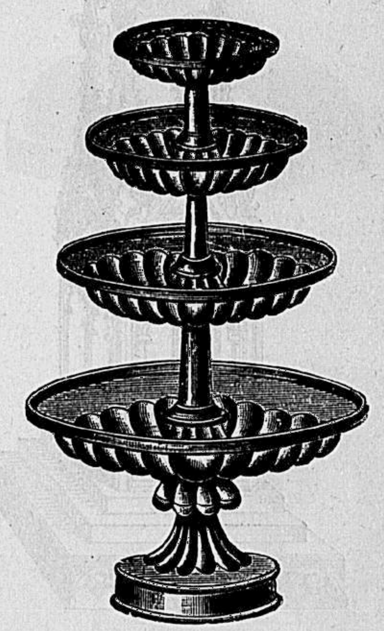
Желѣзные луженые шаблоны (эсы) для пирамидъ.



Рога изобилія.



Лира, вышина 7¼ вершк.



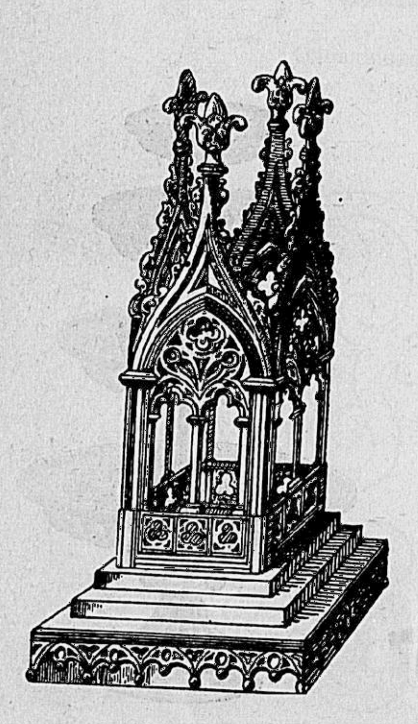
Ваза въ 4 яруса
вышина 8¼ вершк.



Овальная ваза.
Вышина $3^7/_8$, ширина $6^1/_2$ вершк.



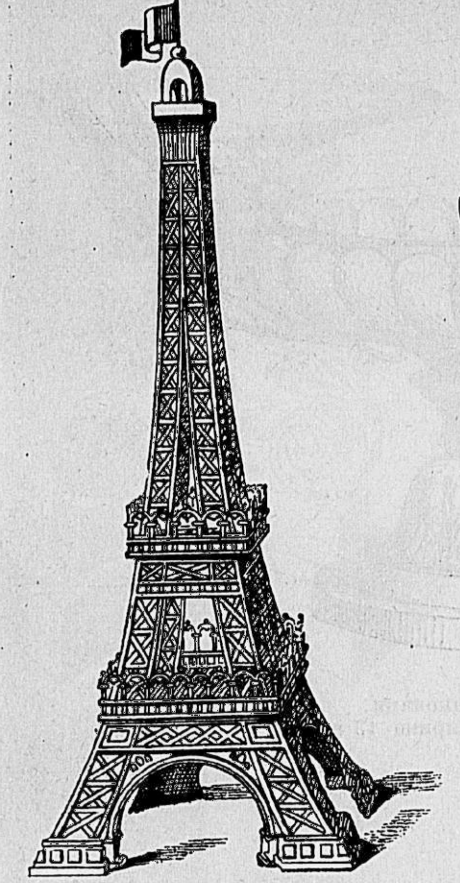
Круглая ваза.
Вышина $3^3/_4$ вершка.



Готическая бесѣдка.
Высота $12^1/_4$ вершк.



Ваза съ ручками на цоколѣ.
Вышина $9^1/_4$ вершк.



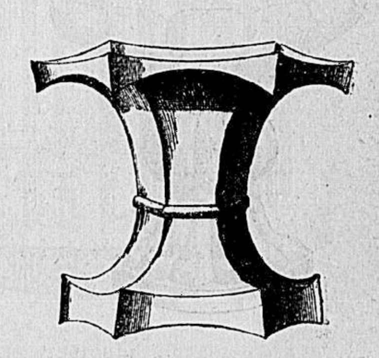
Башня Эйфеля.
Вышина 15 вершк.



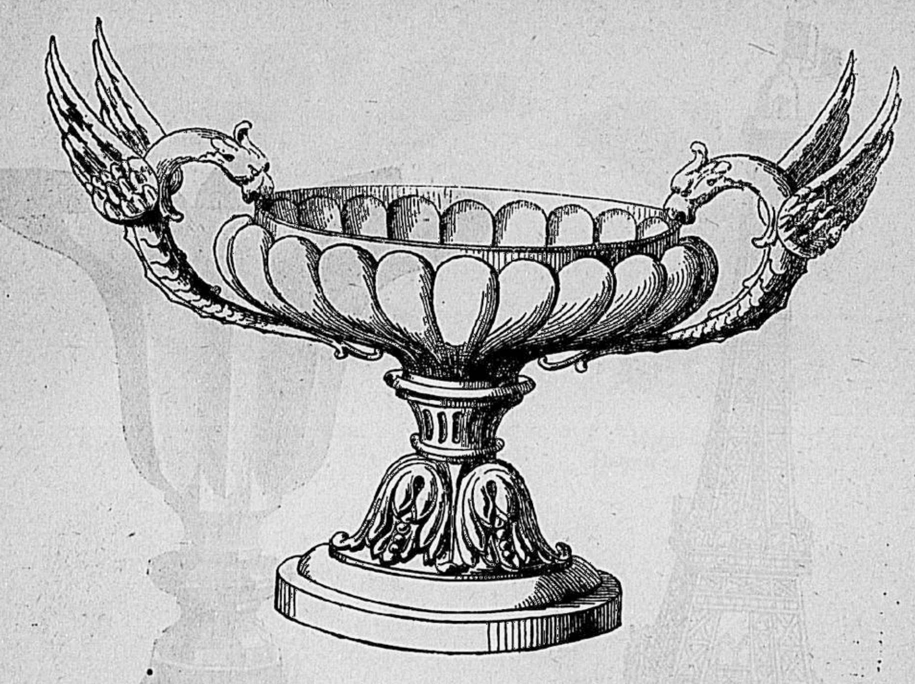
Высокая ваза.
Вышина $8^5/_8$ вершка.



Вышина $4^1/_4$, ширина $5^5/_8$ вершк.



Вышина 4 вершка.



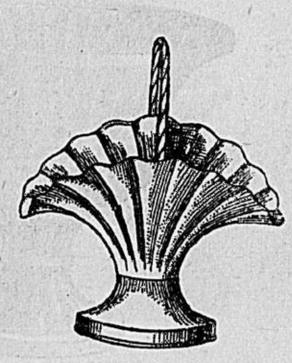
Ваза съ драконами.
Вышина 9 вершк., ширина 13 вершк.



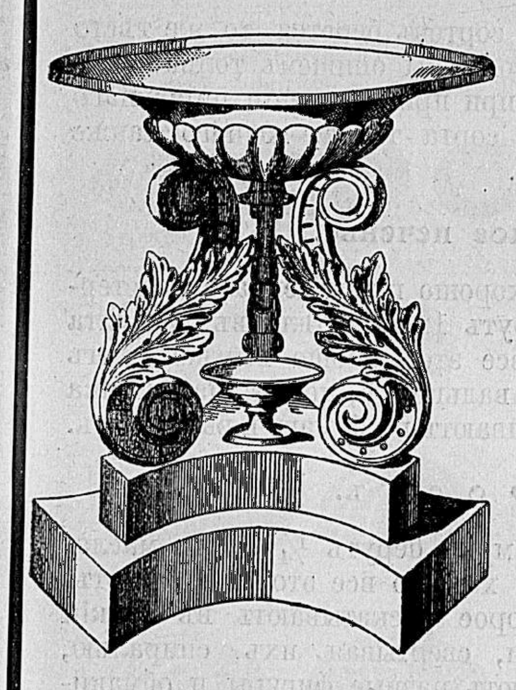
Вышина $4^1/_4$ вершка.



Урна.
Вышина $6^1/_4$ вершк.



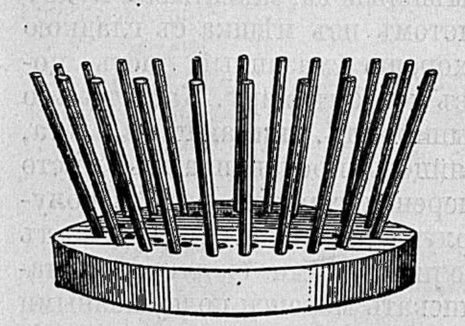
Тирольская корзина.
Вышина 4 вершка.

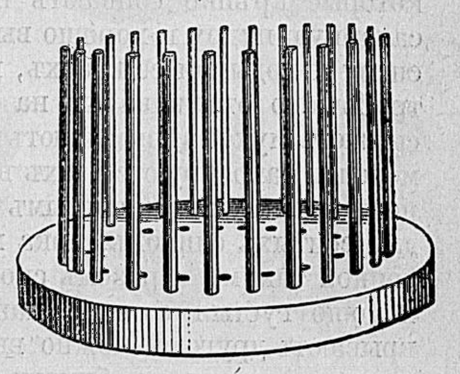


Ваза-жертвенникъ.
Вышина 7 вершк.



Древняя ваза.
Вышина 6 вершк.





Круглыя доски съ деревянными шпильками для плетенія корзинокъ изъ карамели, траганта, соломки, шоколада и макароннаго тѣста.

Пирожное.

Для пирожнаго разныхъ сортовъ берется то же тѣсто какъ и для пироговъ, а потому мы опишемъ только особенности, которыя бываютъ при приготовленіи пирожнаго бываютъ, и добавимъ новые сорта тѣста, годнаго также для выдѣлыванія и тортовъ.

Миндальное печенье.

На фунтъ чищеннаго и хорошо просушеннаго и истертаго въ ступѣ миндалю, берутъ 12 шт. бѣлковъ, 2 фунта сахару и 1/4 фунта муки, все это хорошо вымѣшиваютъ и растираютъ въ ступкѣ или вальцовкѣ, потомъ изъ мѣшка съ круглою трубочкою отсаживаютъ на бумагу и выпекаютъ.

Хворостъ.

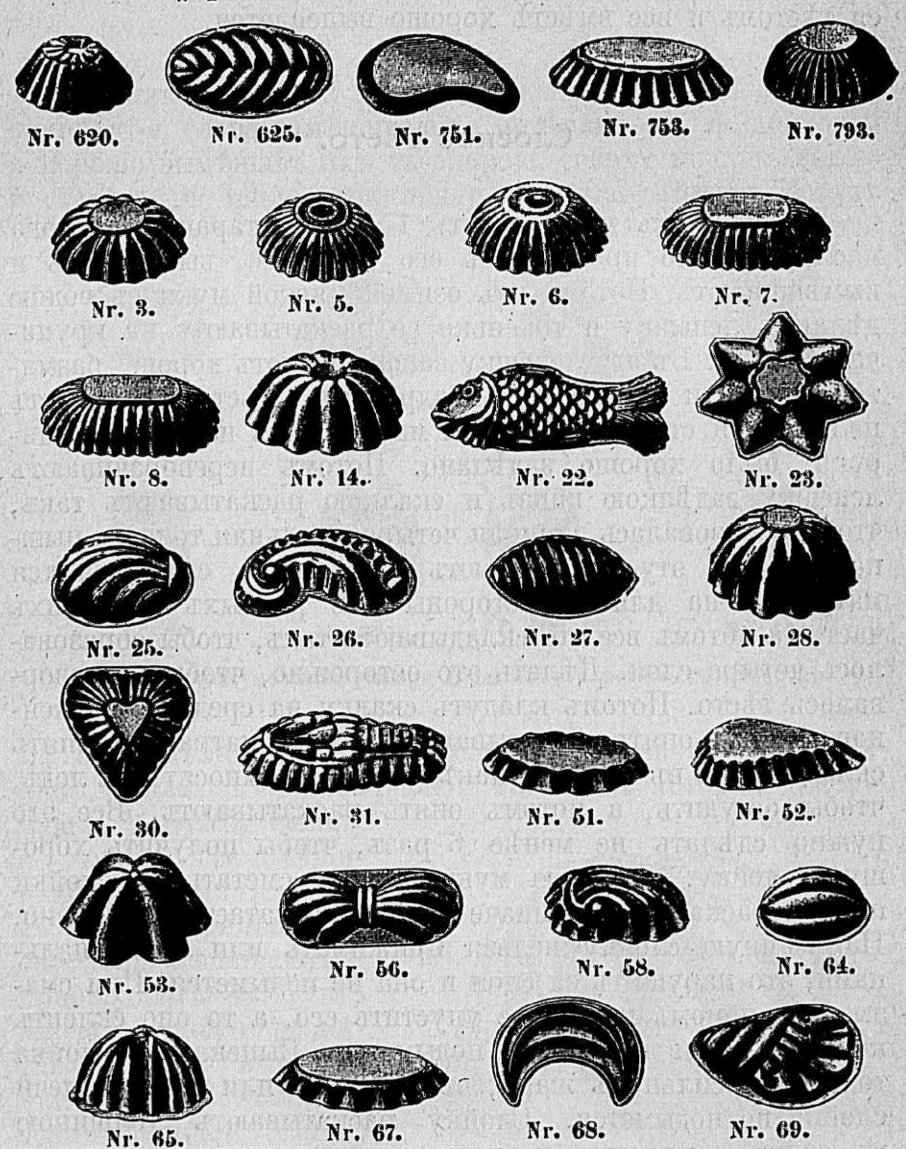
На фунтъ крупитчатой муки берутъ 1/4 фунта масла, 8 шт. яицъ и 1/8 ф. сахару, хорошо все это смѣшиваютъ, образуя крутое тѣсто, которое раскатываютъ въ тонкій листъ и рѣжутъ полосками, свертывая ихъ спиралью, и выпекаютъ. Иногда дѣлаютъ разные фигуры и обмакиваютъ ихъ въ горячую карамель.

Меренги.

На фунтъ сахарной пудры берутъ 10 шт. бѣлковъ, которые крѣпко сбиваютъ и потомъ высыпаютъ въ нихъ сахарную пудру и хорошо вымѣшиваютъ, захватывая пудру снизу и подымая ее вверхъ, потомъ изъ мѣшка съ гладкою трубочкою отсаживаютъ на хорошо смазанный листъ, посыпаютъ мукой и выпекаютъ въ легкомъ жару. Какъ только меренги заколеруются, ихъ вынимаютъ, снимаютъ съ листа, перевертываютъ и чистымъ яйцомъ продавливаютъ мѣсто для сбитыхъ сливокъ, пока меренги горячіе. Потомъ полученной такимъ образомъ скорлупѣ даютъ остыть. Сбиваютъ хорошо густыя сливки, наполняютъ ими скорлупу и накрываютъ другою. Можно выпекать меренги подсушенными и отсаженными на бумагу, но тогда они будутъ жесткіе и непріятные для ѣды. Лучше всего заморозить меренги въ слаботирѣ. Тогда они держатся долго и бываютъ крѣпки.

Тортолетки.

Тортолетокъ дѣлаютъ много сортовъ, въ зависимости отъ формъ. Здѣсь помѣщаемъ рисунки тортолет-



ныхъ формъ. Въ формахъ этихъ выпекаютъ песочное тѣсто, приготовленное, какъ было сказано. Раскатываютъ тонко

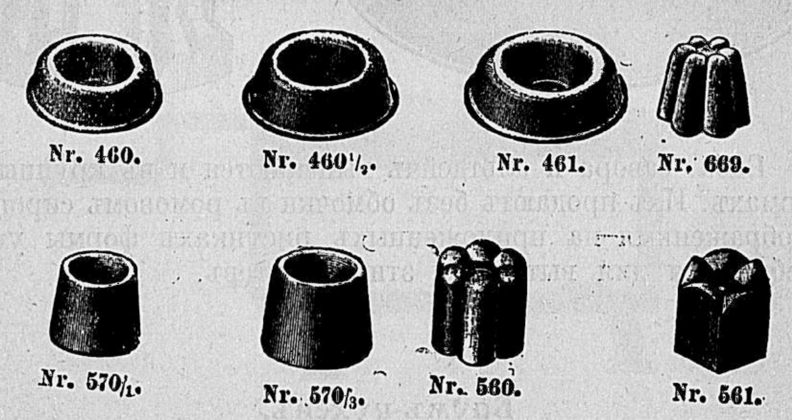
тѣсто, вдавливаютъ его въ форму и начиняютъ разными фруктовой, миндальной и тертыми начинками. или цѣлымъ яблокомъ, хорошо очищеннымъ. Трубочкою изъ яблока вынимается сердцевина съ сѣмечками. Яблоко накрывается тѣстомъ и все вмѣстѣ хорошо выпекается.

Слоеное тѣсто.

На 1 фунтъ муки берутъ 1 фунтъ стараго, соленаго масла, хорошо промываютъ его отъ соли, выжимаютъ и вымѣшиваютъ. Потомъ изъ озимой мягкой муки съ водою дѣлаютъ лепешку и тоненько ее раскатываютъ на крупичатой мукѣ. Въ эту лепешку заворачиваютъ хорошо размятое масло и сложенное квадратомъ. Тѣсто зажимаютъ пальцами и стараются, чтобы масло, какъ начинка въ пирогѣ, было хорошо задѣлано. Потомъ переворачиваютъ лепешку задѣлкою внизъ и скалкою раскатываютъ такъ, чтобы образовалась длинная четырехугольная толстая пышка. Пышку эту складываютъ такъ, какъ складываются матрацы,—на длинной стороны двѣ равныхъ короткихъ части, а потомъ все это складываютъ такъ, чтобы образовалось четыре слоя. Дѣлать это осторожно, чтобы не разорвалось тѣсто. Потомъ кладутъ скалку на средину сложеннаго тѣста и опять раскатываютъ длинной матрацъ, и опять складываютъ въ четверо, какъ раньше и выносятъ на ледъ, чтобы остудить, а потомъ опять раскатываютъ. Все это нужно сдѣлать не менѣе 6 разъ, чтобы получить хорошую слойку. Лишнюю муку нужно сметать со слойки при ея раскатыванiи, иначе слойка раскатается не равно. Нарѣзанную слойку нельзя прижимать или брать пальцами, это нарушитъ ея слои и она не подымется. При смазыванiи яйцомъ нужно не упустить его, а то оно склеитъ концы слойки и она не подымется. Выпекается слойка только въ сильномъ жарѣ, въ холодной или средней печи слойка не подымется. Слойку раскатываютъ толщиною въ одинъ сантиметръ и вынимаютъ ее разными выемками, рисунки которыхъ приложены на слѣдующихъ страницахъ. Выемки эти пригодны для всѣхъ сортовъ тѣста.

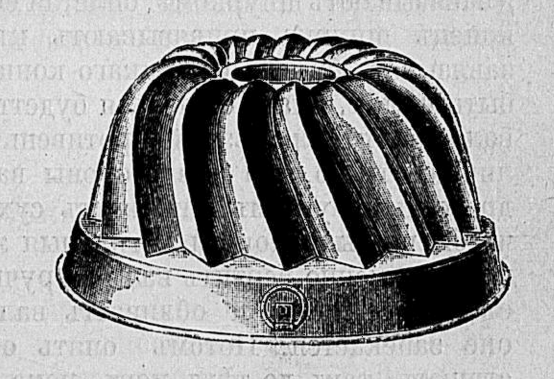
Баба и Савора.

½ стакана теплой воды вливаютъ въ муку и дѣлаютъ опару, т.-е. слабо замѣшиваютъ; прибавивъ ⅛ ф. дрожжей и хорошо вымѣшавъ ихъ съ опарою, сверху мочатъ водою и ставятъ въ теплое мѣсто для подъема. Потомъ берутъ

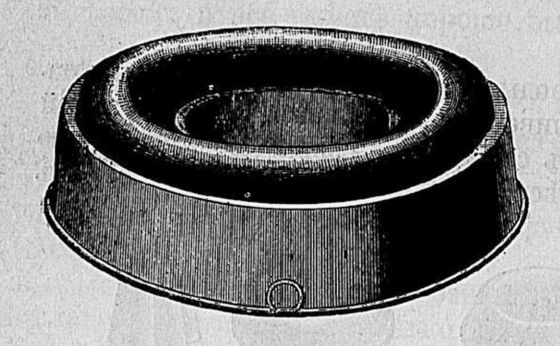


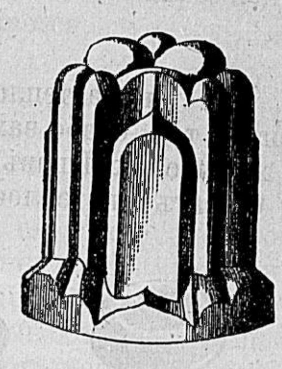
Формочки для мелкихъ савора и выпеканія ромовыхъ бабочекъ.

1 ф. муки, дѣлаютъ въ ней на столѣ ямочку, впускаютъ 10 шт. яицъ и дѣлаютъ гладкое ровное тѣсто, въ которое прибавляютъ ⅛ фунта сахару и хорошо все смѣшиваютъ, потомъ кладутъ въ него поднявшуюся опару, размѣшиваютъ и прибавляютъ ½ фунта масла, хорошо размятаго, опять вымѣшиваютъ, и оставляютъ тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы еще разъ поднялось. Потомъ кладутъ ¼ формы и ставятъ въ теплое мѣсто. Когда форма напол-



нится до ½, ставятъ въ печь. Такъ же поступаютъ и съ савора. Послѣ выпеканія мочатъ въ сахарномъ жидкомъ сиропѣ съ ромомъ.



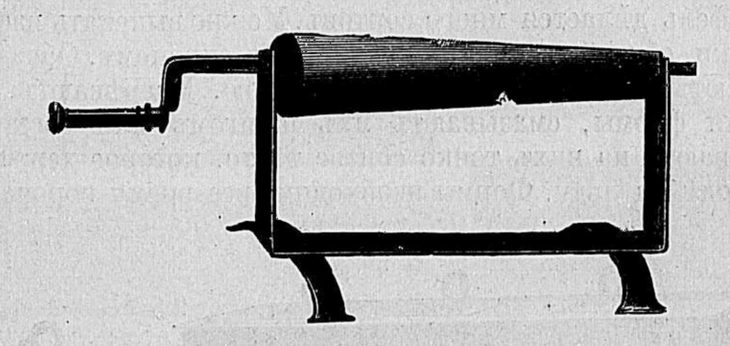


Баба, савора и альтдейчъ выпекаются и въ крупныхъ формахъ. Ихъ продаютъ безъ обмочки въ ромовомъ сиропѣ. Изображенныя на приложенныхъ рисункахъ формы употребляются для вытеканія этихъ сортовъ.

Баумъ-кухенъ.

Для выпеканія этого тѣста необходимъ конусный деревянный полированный валъ, который обертываютъ бумагою и завязываютъ шнуркомъ, оплетая его, чтобы онъ не спадалъ, конецъ шнурка привязываютъ къ оси вала; начинаютъ завязывать бумагу съ тонкаго конца вала. Бичевка должна быть цѣлая, иначе ее нельзя будетъ вынуть. Подъ подставку вала ставятъ желѣзный противень, чтобы въ него стекало лишнее тѣсто. По обѣ стороны вала ставятъ жаровни съ древеснымъ углемъ или жгутъ сухіе лучинки безъ смолы, чтобы не было копоти. Угольныя жаровни удобнѣе. Мальчикъ медленно вертитъ валъ за ручку, а мастеръ становится съ другого конца и обливаетъ валъ тѣстомъ, на которомъ оно запекается. Потомъ опять обливаютъ валъ и дѣйствуютъ такъ до тѣхъ поръ, пока на валу наростетъ тѣсто съ сучками. Когда тѣсто будетъ достаточно толстымъ,

снимаютъ валъ, ставятъ его узкимъ концомъ внизъ и отрѣзаютъ бичевку. Когда баумъ-кухенъ сойдетъ съ вала, вынимаютъ бумагу и бичевку. Можно облить баумъ-кухенъ помадою до снятія его изъ станка. Для валика въ аршинъ длиною берутъ 3 ф. масла разминаютъ и распускаютъ его на конфоркѣ до густоты сметаны, всыпаютъ въ масло 4 ф. сахару, вымѣшиваютъ смѣсь такъ, чтобы она стала бѣлою, тогда вливаютъ постепенно 30 шт. желтковъ и опять хорошо вымѣшиваютъ, потомъ добавляютъ желтки отъ 90 шт. яицъ, а бѣлки сбиваютъ хорошенько. Вымѣшивая желтки, добавляютъ 2 фунта картофельной и 2 фун. крупичатой



Для выпеканія баумъ-кухеновъ деревянный полированный валъ на желѣзномъ стежнѣ и въ металлической массивной рамѣ.

муки и, продолжая смѣшивать, вливаютъ хорошо сбитые бѣлки, продолжая мѣшать и прибавляютъ 2 ложки ванильнаго сахара.

Вафельные торты.

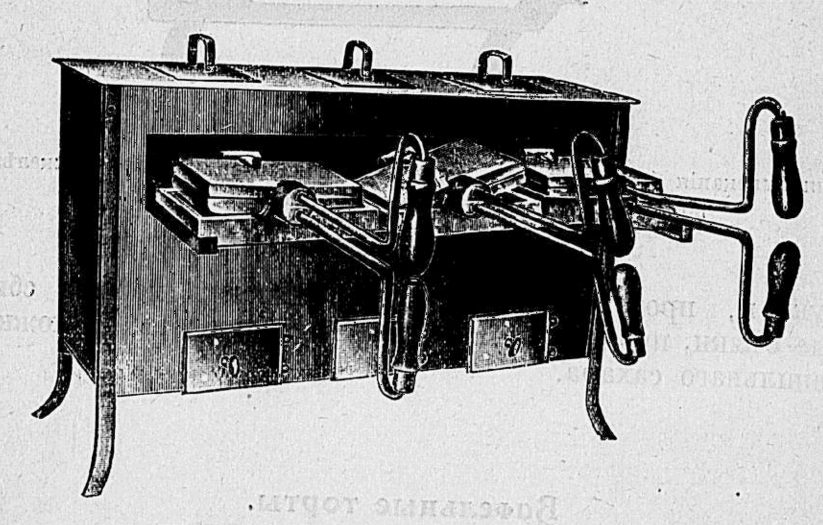
Берутъ нужнаго размѣра вафли, промазываютъ ихъ разогрѣтымъ шоколадомъ и заливаютъ имъ же, такъ дѣлаютъ и вафельное пирожное разныхъ названій. Вафли-миндаль начиняютъ пралине.

Изготовленіе вафель.

Вафли пекутъ въ спеціальныхъ печахъ угольныхъ или газовыхъ; рисунокъ печи помѣщенъ ниже. Каждый сортъ вафель имѣетъ спеціальныя формы. Въ этихъ печахъ выпекаются и хлѣбныя облатки. Печи очень простыя, но приспособлены только для выпеканія вафель.

Тѣсто для вафель.

Вафель дѣлается много сортовъ. Можно выпекать вафли изъ муки, сбитой съ жидкимъ сахарнымъ сиропомъ. Облатки выпекаютъ изъ муки, взбитой съ водою. Нагрѣваютъ вафельныя формы, смазываютъ ихъ шпигомъ или воскомъ и наливаютъ на нихъ тонко сбитое тѣсто, которое держатъ въ холодѣ на льду. Формы необходимо все время ворочать.



Печь для выпеканія вафель съ 3 формами.

2-е тѣсто. Сбиваютъ 1 бутылку густыхъ сливокъ всыпаютъ ¾ фунта муки перемѣшиваютъ все это осторожно лопаткою и наливаютъ въ формы. Тѣсто держатъ на льду. Такъ же выпекаются и форменныя вафли въ спеціальныхъ формахъ

Вафли листовые, трубочки, орѣхи, вазочки.

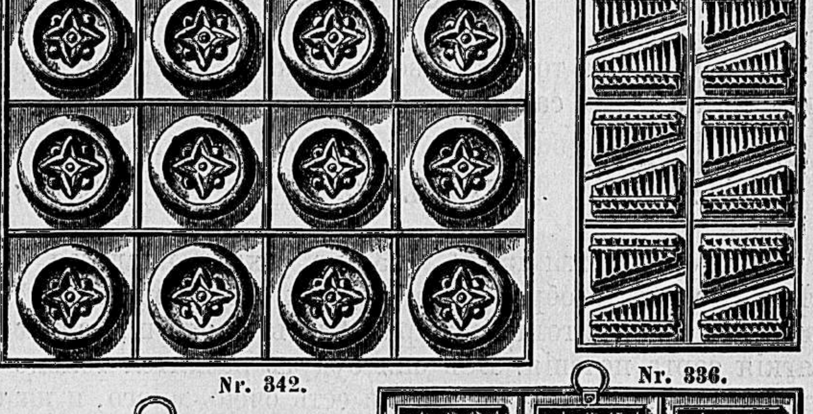
Вафли въ видѣ раковинъ, чашекъ, вазочекъ, желудей.

Пети-фуръ.

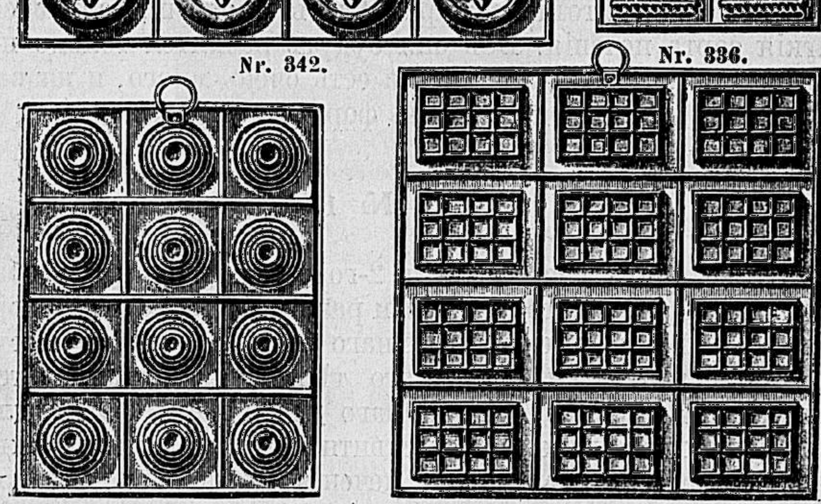
Чайное печенье, выработанное изъ тѣста для тортовъ, пирожнаго и чайнаго печеній въ мелкихъ формочкахъ или нарѣзанное мелкими кусочками, называютъ пети-фуръ.



Nr. 676. Nr. 575.



Nr. 342. Nr. 336.



Nr. 756. Nr. 933.

Рисунки формъ для чайнаго печенья.

Чайное печенье смѣсь № 4.

Смѣсь № 4 вырабатывается изъ тѣста, приготовленнаго изъ 20 фун муки 10 ф. патоки, 3 бутылокъ молока, 1 ф. масла, 3½ ф. сахара и эссенціи по вкусу или ваниллина. Эссенціи кладется немного, чтобы не было только привкуса муки, но эссенція не должна быть слышна. Употребляютъ мараскиновую эссенцію, горько-миндальное масло, лимонное масло и апельсинное масло. Масла должны быть не испорченныя, хорошаго качества, иначе они только портятъ печенье. Лучше ничего не класть, чѣмъ плохую эссенцію. Для каждаго сорта эссенція мѣняется по усмотрѣнію.

Смѣсь № 3.

Дѣлается изъ того же тѣста, но патоки берется 6 фунтовъ, масла 1½ ф. сахару 4 ф.

Смѣсь № 2.

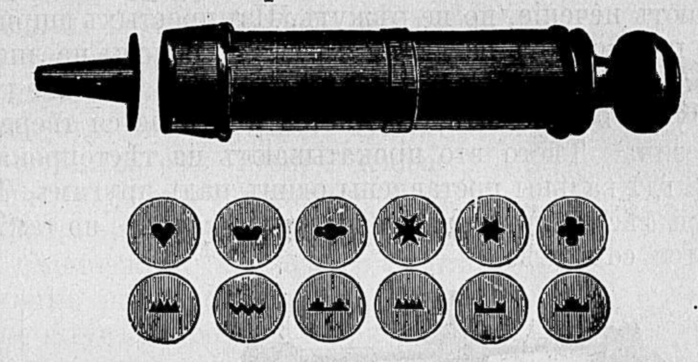
Приготовляется какъ № 3, но сахару кладется 5 ф. Тѣсто это можно обрабатывать двумя способами. Если его замѣсить скоро и тотчасъ же раздѣлать и испечь, получатся мягкія сорта печенія. Всѣ они будутъ разнится только по своей формѣ. Формъ для печенія есть очень много, и названіе печенія зависитъ только отъ формы и отъ эссенціи.

Смѣсь № 1.

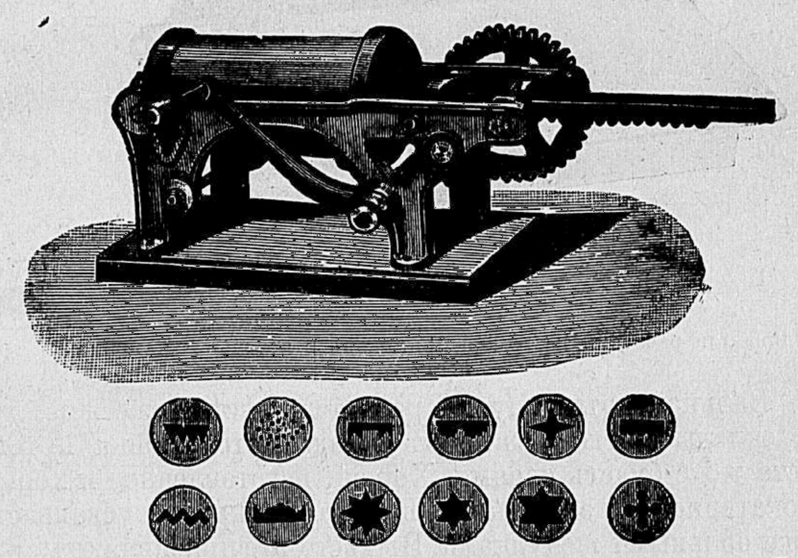
Этотъ сортъ состоитъ изъ 2-го сорта печенія съ добавленіемъ миндальнаго печенія и разныхъ бисквитныхъ сортовъ. Приготовленіе миндальнаго и бисквитнаго тѣста нами описано. Для пирожнаго тѣсто это отсаживается изъ мѣшка крупнѣе, для чайнаго печенія—мельче, а для пети-фура еще мельче. Изъ бисквитнаго тѣста дѣлаютъ тоже очень много сортовъ чайнаго печенія и пети-фуръ, отсаживая его на бумагу изъ мѣшка и вставляя въ него разныя трубочки.

Способы приготовленія чайнаго печенія.

Данные нами основные развѣсы можно измѣнять по усмотрѣнію и соображаясь со вкусомъ публики, но основа останется та же. По этому способу можно изготовить такъ называемые мелкіе сорта чайнаго печенія и затяжистые

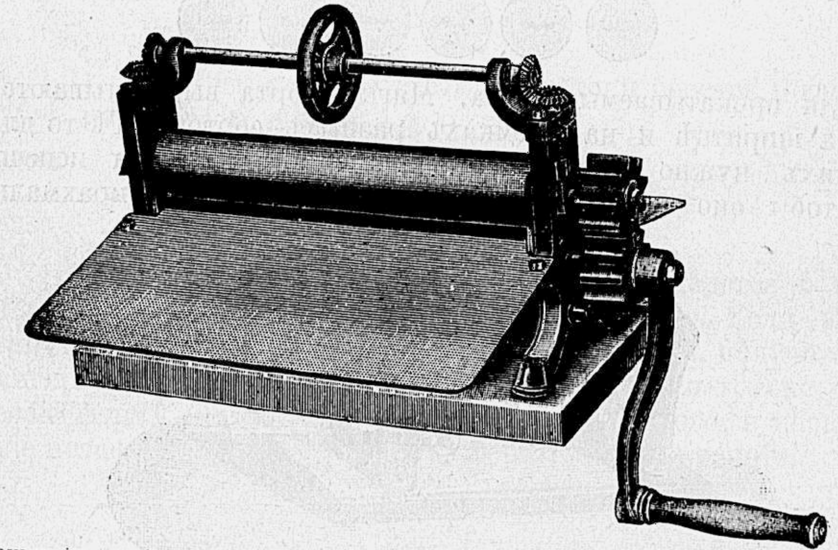


или прокатываемые сорта. Мягкіе сорта вырабатываются на шприцѣ и на выемкахъ разныхъ сортовъ. Тѣсто для нихъ нужно быстро замѣсить и раздѣлать и испечь, чтобы оно не затянулось, т.-е. что бы его крахмаль-



ные части не растворились. Тѣсто это мягкое и раздѣлывается очень легко. Его раскатываютъ и вынимаютъ выемками или выдавливаютъ въ шприцѣ черезъ пластинки

разныхъ рисунковъ полосы и полученныя полосы разрѣзываютъ скалками. При машинномъ способѣ все это дѣлаетъ машина: сама прокатываетъ валами тѣсто и рубитъ его выемками. Сложные шприцы дѣлаютъ тоже самое: въ нихъ кладутъ тѣсто, а они его выдавливаютъ черезъ рисунчатыя пластинки и сами рѣжутъ. Простые шприцы только продавливаютъ печеніе, но не рѣжутъ. Изъ простыхъ шприцовъ печеніе принимаютъ на листы и рѣжутъ полосы на листахъ скалками, такими же какъ и для карамели. Это же тѣсто, если ему дать полежать, затянется и сдѣлается твердымъ, какъ резина. Тѣсто это прокатываютъ на тѣстопрокатной машинѣ гдѣ вальцы поставлены одинъ надъ другимъ. Такія раскатки тѣста употребляются и для макаронъ, но тамъ они требуются солиднѣе.

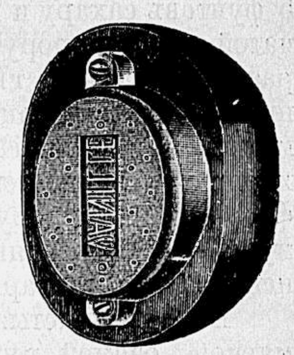


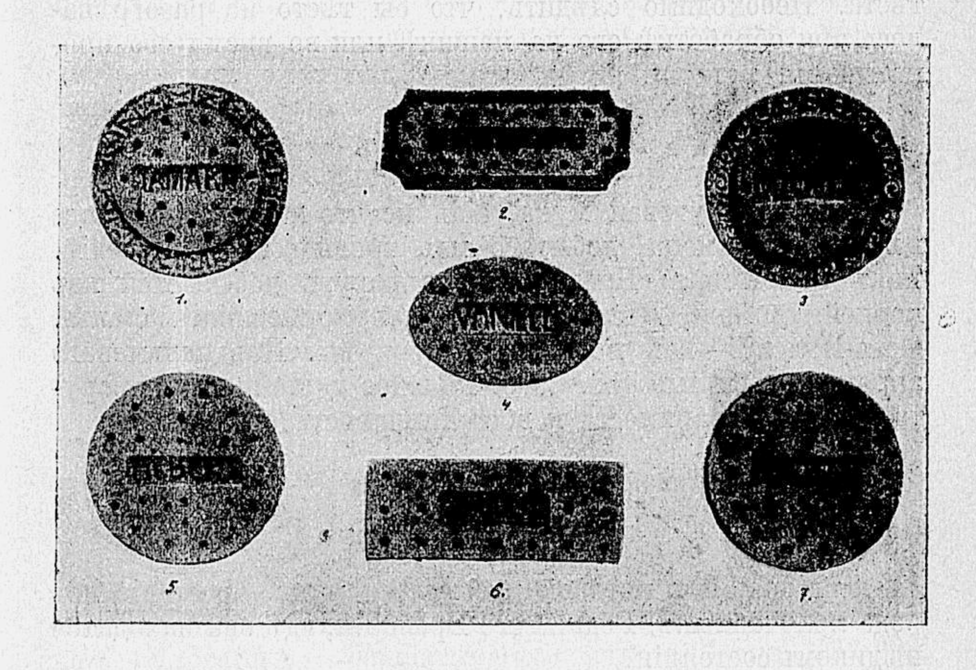
Машина для раскатки тѣста для пряниковъ и печенья, массивная съ стальными валами.

Вальцами этими нужно раскатать тѣсто возможно лучше, складывая его такъ, какъ складывается слойка и тогда тѣсто тоже будетъ слоями. Хорошо изготовленное и хорошо прокатанное на этой машинѣ тѣсто прекрасно усваивается даже больными желудками. Въ тѣсто это прибавляютъ аррорутовой муки и дѣлаютъ изъ него муку Нестле, перемалывая аррорутовое печенье. Секретъ чайнаго печенья и дѣтской муки Нестле мало кому извѣстенъ. Всѣ рецепты

данные нами, основные и провѣрены практически. Изъ этихъ основныхъ рецептовъ можно сдѣлать все. Можно сотнями способовъ разнообразить данные нами рецепты, но сущность останется та-же и ничего новаго кромѣ того, что мы сказали дать нельзя.

Хорошо прокатанное тѣсто вырубаютъ штампами съ надписями, потому что тѣсто это твердое и удерживаетъ всѣ надписи и тонкіе рисунки во время всей работы. Штампы эти стоили раньше очень дорого, а теперь они стоятъ дешево и доступны каждому кондитеру. Можно заказывать ручные штампы съ нѣсколькими штемпелями въ одной рамкѣ. Машинные штампы имѣютъ по 20 и больше штукъ штемпелей въ одной рамѣ. Сорта выходящіе изъ подъ штемпелей разнятся прокаткою и эссенціею. Чѣмъ лучше про-





катано тѣсто, тѣмъ оно дороже цѣнится. Для затяжистаго печенія нужно брать мягкую озимую муку.

Аррорутовое печенье и дѣтская мука.

Для приготовленія аррорутоваго печенія берутъ 15 фунтовъ мягкой озимой муки, 5 ф. аррорутовой муки, 4 бутылки молока, 1½ фунта хорошаго топленаго коровьяго масла, 5 фунтовъ сахару и вымѣшиваютъ все это вмѣстѣ на крупичатой мукѣ. Аррорутовое печенье нужно прокатывать десять разъ, складывая тѣсто какъ складываютъ слоеное тѣсто при его раскатываніи. Выпеченное хорошо печенье разламываютъ на машинѣ и продаютъ какъ дѣтскую муку. Она хорошо усваивается желудкомъ. Къ сожалѣнію многія фабрики въ аррорутовое печеніе не кладутъ аррорутовой муки и употребляютъ разные сорта дешеваго масла, не исключая и маргарина.

Всѣ затяжистыя тѣста необходимо приготовлять изъ мягкой озимой муки и раскатывать ихъ на крупичатой мукѣ, какъ рекомендовалось при приготовленіи слоенаго тѣста. Необходимо слѣдить, что бы тѣсто не разогрѣвалось при обработкѣ его на машинѣ или во время его прокатыванія руками.

Аррорутъ

или аррорутовая мука, есть не что иное, какъ общее названіе крахмала, добытаго изъ тропическихъ растеній. Такъ напримѣръ: Бразильскій аррорутъ добывается изъ корней тапіоки, Вестъ-Индскій—изъ корневища маранта, Остъ-Индскій—изъ корневища куркумы. Изъ пальмоваго аррорута выдѣлываютъ Саго. Главное достоинство аррорута, его удобоваримость и воспріимчивость организмомъ.

Тапіока.

Тапіока, изъ которой добывается мука,—растеніе изъ рода молочайныхъ. Родина его Бразилія, гдѣ она находится въ дикомъ состояніи.

Искусственно разводится въ Южной Америкѣ, въ Африкѣ и частью въ Азіи. Корни тапіоки достигаютъ до 25 фун.

вѣсу и содержатъ въ себѣ млечный сокъ и крахмалъ. Клубни мелко растираютъ, прессуютъ, потомъ промываютъ и поджариваютъ. Изъ прессованной массы изготовляется мука, называемая маніаковая (мандіоковая) или тапіоковая. Эта мука служитъ главной пищей у туземцевъ Бразиліи.

Итальянскія макароны и вермишель.

Макароны всѣхъ родовъ, называемыя итальянскими, вырабатываются двухъ сортовъ. Одни скоро развариваются и скоро свариваются, а другіе варятся долго. Одни макароны нужно класть въ кастрюлю при началѣ варки супа, а другіе можно бросить тогда, когда супъ уже готовъ и дать имъ немного прокипѣть. Скоро варимые макароны изготовляются изъ мягкой озимой муки, а долго варимые—изъ крупчатки. Тѣсто для макаронъ и вермишели дѣлается затяжистое изъ муки и воды и прокатывается какъ тѣсто для печенья на машинѣ, но оно не складывается. Его нужно проминать, ворочая, но не складывая. Промятое хорошо тѣсто пропускаютъ черезъ прессъ въ родѣ шприца, но значительно сильнѣе и поставленный вертикально. Прессы бываютъ винтовые и гидравлическіе, послѣдніе надежнѣе и сильнѣе. Сушатъ макароны въ сушкахъ. Нужно наблюдать, чтобы сушка хорошо вентилировалась и была теплая не менѣе 45—50° по Реомюру, иначе макароны будутъ скисать.

Мы помѣстили здѣсь макароны и вермишель только потому, что выработка ихъ очень похожа на выработку чайнаго печенія, а потому описаніе этого производства потребовало у насъ такъ мало мѣста.

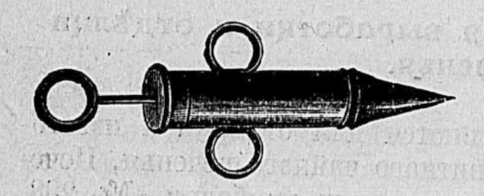
Мѣдныя трубочки для выработки и отдѣлки печенья.

Трубочки эти употребляются для отдѣлки и изготовленія всѣхъ сортовъ бисквитнаго чайнаго печенья. Печенье «Маргарита» вырабатывается изъ трубочки № 298. Вообще изъ бисквитнаго тѣста при помощи мѣшка и разныхъ трубочекъ дѣлаютъ много сортовъ печеній пети-фура

и пирожнаго. Печеніе «Ливадія» отсаживается кружками или вѣрнѣе булочками изъ гладкой трубочки. Шоколадный бисквитъ—изъ той же трубочки, но дѣлается длиннымъ. При разсмотрѣніи бисквитовъ нужно знать только, изъ какого тѣста они сдѣланы и на какой машинкѣ. Въ настоящее время есть машины и для ручной работы. Помѣщенныя на слѣдующихъ страницахъ мѣдныя трубочки для шприцовки вставляются въ резиновый, брезентовый, или бумажный мѣшокъ, въ который наливаютъ бисквитъ или шприцъ и съ одного простого нажима изъ трубочки выходитъ цѣлая готовая фигурка изображенная на рисункѣ. Фигурки эти помѣщаютъ на печеньѣ и на пряникахъ. Многіе не знаютъ, что трубочки эти сами рисуютъ и отдѣлываютъ фигуру, стоитъ только вставить съ нужнымъ рисункомъ трубочку въ мѣшокъ и нажать мѣшокъ со шприцемъ. Ими отдѣлываютъ и пряники.

Приготовленіе массы для наполненія шприца.

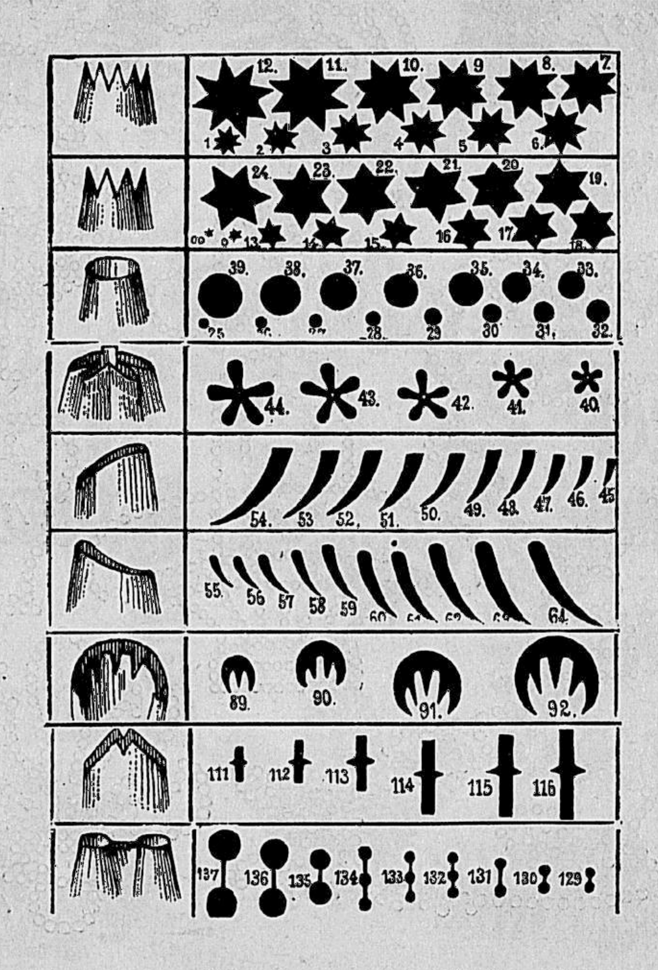
Шприцъ изготовляется очень просто—яичные бѣлки нужно хорошо вымѣшиваютъ съ сахарною пудрою. Шприцъ этотъ изготовляется очень скоро, но если нужно много шприцевать, то можно добавить въ этотъ шприцъ сахарнаго сиропу, свареннаго до 32° по Бомэ. Шприцъ красятъ обыкновенными кондитерскими красками въ разные цвѣта. Въ мѣшки можно класть рядомъ шприцъ разныхъ цвѣтовъ и получать красивое смѣшанное шприцеваніе. Нужно только аккуратно положить въ мѣшокъ шприцъ. Это можно сдѣлать гладкою трубочкою изъ другого мѣшка, шприцуя каждый цвѣтъ отдѣльно.



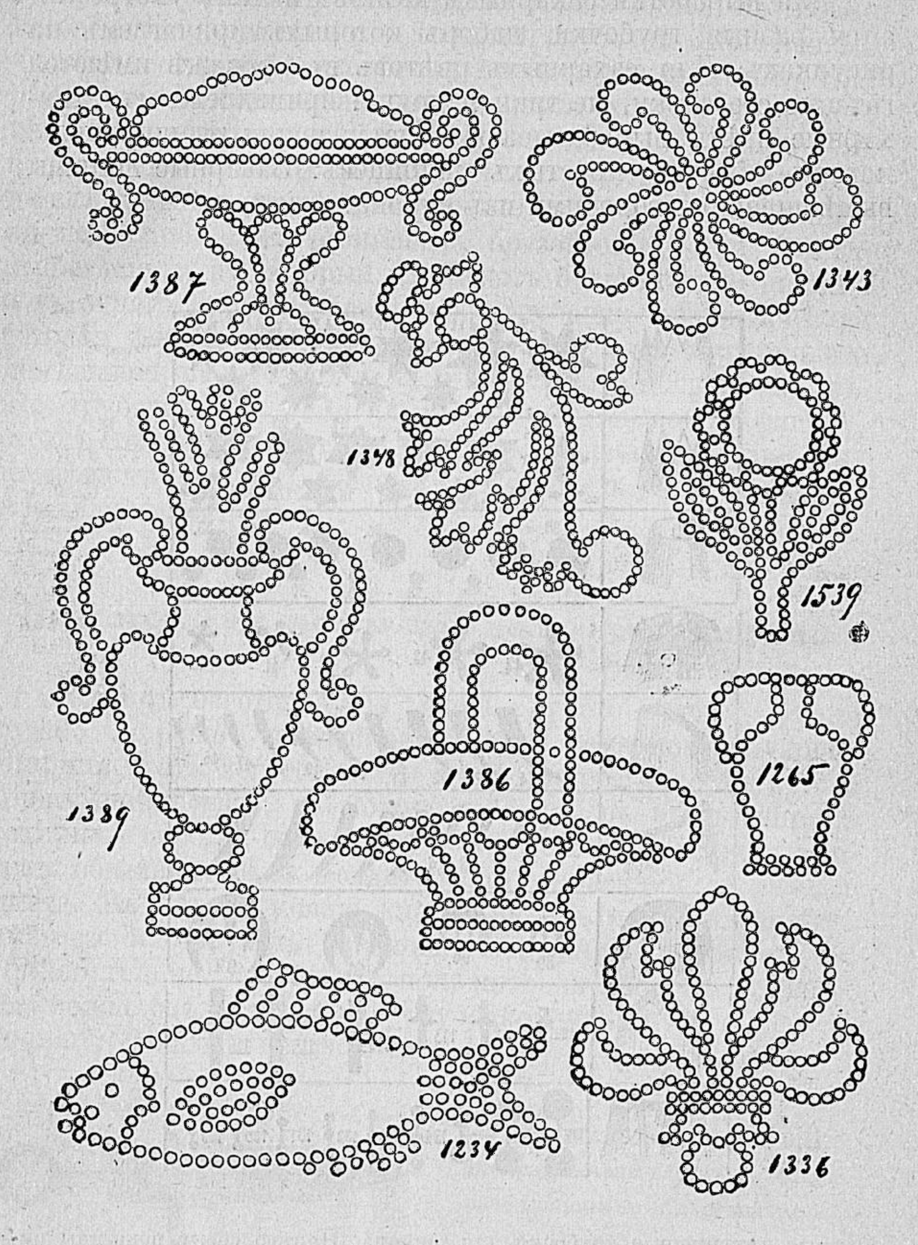
Мѣдный полированный шприцъ для разрисовки глазурью куличей, пряниковъ и для надписей на тортахъ и хлѣбахъ.

Для мелкихъ работъ по шприцеванію употребляются мѣдные полированные шприцы, какъ на рисункѣ.

Для выработки сахарныхъ цвѣтовъ и яицъ употребляются разныя трубочки, наборъ которыхъ прилагаемъ на рисункахъ. Для сахарныхъ цвѣтовъ въ продажѣ имѣются готовые стебельки, пестики и другія принадлежности. Сахарные цвѣты вырабатываются изъ заварныхъ шприцевъ, которые крѣпче простыхъ шприцевъ. Заварные шприцы вымѣшиваются горячими изъ сиропа.



Мѣдныя заграничныя трубочки для шприца. Налѣво сбоку показаны рисунки кончиковъ крупныхъ трубочекъ, а рядомъ съ каждой изображенія размѣровъ отверстій трубочекъ. Трубочка № 00, напримѣръ, самая маленькая, а №№ 12 и 24 самыя большія изъ зубчатыхъ; № 25 самая маленькая, а № 39 самая большая изъ простыхъ круглыхъ и т. д.



Образцы работъ особыми трубочками для шприцовки пряниковъ, елочныхъ конфектъ и чайнаго печенья.

№ 321
№ 315
№ 303
№ 283
№ 286
№ 284
№ 263
№ 282
№ 293
№ 298
№ 301

Рисунки работъ особыми трубочками для шоколадныхъ конфектъ и украшенія чайнаго печенья.

Разные пирожки.

Пирожки дѣлаютъ изъ слоенаго тѣста, приготовленіе котораго уже указано. Фаршъ дѣлаютъ по вкусу.

Тертое тѣсто для пирожковъ.

На ½ ф. русскаго масла хорошо вымытаго и размятаго берутъ одно яйцо и съ нимъ хорошо вымѣшиваютъ масло, потомъ кладутъ въ чашку или кастрюлю, прибавляютъ ½ стакана воды и опять вымѣшиваютъ, солятъ по вкусу и, потихоньку вымѣшивая, всыпаютъ ½ ф. муки и все хорошо растираютъ въ хорошо луженой посудѣ или въ каменной ступкѣ и ставятъ на ½ часа въ холодъ и изъ холоднаго уже тѣста дѣлаютъ пирожки.

Тѣсто на сметанѣ и на сливкахъ.

Вымыть и отложить ¼ ф. масла размѣшать съ 2 яйцами прибавить 1 стаканъ сметаны или сливокъ и немного соли по вкусу, размѣшать хорошо, и потомъ муки столько, чтобы сдѣлать тѣсто крутымъ, остудить тѣсто, раскатать нѣсколько разъ, сдѣлать пирожки, помазать яйцомъ и жарить пирожки на сковородѣ въ сливочномъ или русскомъ маслѣ.

Тѣсто на дрожжахъ.

Дѣлаютъ 2 фун. опары, т.-е. теплой водой разводятъ дрожжи и смѣшиваютъ ихъ съ жидко разведенной и хорошо вымѣшанной теплою водою и мукой. Необходимо слѣдить, чтобы не было комочковъ, ставятъ въ теплое мѣсто, когда тѣсто подымается прибавляютъ къ нему другое тѣсто приготовленное изъ 2 яицъ, ¼ фун. масла, топленаго распущеннаго въ теплѣ и муки столько, сколько нужно для того, чтобы тѣсто сдѣлать твердымъ, послѣ его смѣшиванія съ опарою, хорошо вымѣшиваютъ, ставятъ въ теплое мѣсто

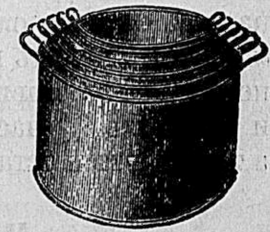
и, когда подойдетъ тѣсто, дѣлаютъ изъ него пирожки. Если желаютъ сдѣлать тѣсто сдобное, то вмѣсто воды берутъ подогрѣтое молоко или сливки. Можно тѣсто это сдѣлать слоенымъ, раскатывая его какъ слойку и употребляя озимую мягкую муку. Раскатывать нужно на крупичатой мукѣ.

Моментальные пирожки.

Растопить ½ фун. столоваго масла, прибавить 4 яйца хорошо вымѣшать, прибавить потомъ воды или сливокъ, или молока 1 стаканъ, опять вымѣшать, посолить, размѣшать, прибавить муки, чтобы тѣсто было крутое, раскатать тѣсто—дѣлать пирожки. Всѣ сорта тѣста похожи на предыдущія, а потому о тѣстѣ больше говорить нѣтъ нужды. Фарши для пирожковъ дѣлаются по вкусу и они всѣмъ такъ хорошо извѣстны, что описывать ихъ не имѣетъ смысла Пирожки можно печь на противняхъ, жарить на сковородѣ или въ противнѣ, глубоко наполненномъ масломъ, отъ этого получится разница въ жирѣ, который будетъ имѣть тѣсто.

Куличи, бабы, мазурки, пляцки и пасхи.

Вскипятить 1½ стакана молока, заварить имъ 1½ стакана муки, хорошенько размѣшать и студить. Размять дрожжи въ ½ стаканѣ теплой воды, смѣшать все хорошо и дать подняться. 15 желтковъ стереть до бѣла съ ½ ф. сахара и взбить 15 бѣлковъ какъ можно лучше. Смѣшать все вмѣстѣ хорошенько и опять дать подняться. Потомъ прибавить стаканъ масла и муки и сдѣлать густое тѣсто, хорошенько его выбить прибавить по желанію изюму, цукатовъ, положить въ форму ¼ формы, дать подняться больше половины формы и выпакеть.



Наборъ формъ для куличей изъ чернаго желѣза.

Второе тѣсто для куличей.

Поставить опару изъ фунта муки, 1½ стакана молока и ½ стакана распущенныхъ въ теплой водѣ дрожжей. Когда опара подымется, замѣсить тѣсто добавивъ 1 фун. растопленнаго масла, 10 яицъ, соли по вкусу, ½ фунта изрѣзаннаго сладкаго миндалю и около фунта изюма. (Конечно изюмъ надо промыть, а миндаль очистить и потомъ разрубить) ¼ фунта коринки и ½ ф. сахару, все хорошо вымѣшать, положить въ форму, дать подняться и выпекать.

Б а б ы.

Польскія бабы отличаются отъ куличей только тѣмъ, что въ нихъ кладутъ побольше дрожжей, сажаютъ ихъ въ горячую печь, кладутъ ихъ въ узкія длинныя формы, и берутъ для нихъ лучшую совершенно сухую крупчатку, согрѣвая ее передъ работой за день въ тепломъ мѣстѣ. Если сухой муки нѣтъ, ее предварительно нѣсколько дней сушатъ. Сажать бабу въ печь нужно осторожно, чтобы она не опала. Если нѣтъ высокой печи форму кладутъ бокомъ, но верхній край приподнимаютъ, чтобы тѣсто не выпало. Успѣшное печеніе бабы зависитъ отъ того насколько хорошо выбито и вымѣшано тѣсто. Для нѣжной бабы можно предложить тѣсто, приготовленное изъ 4 стакановъ желтковъ хорошо растертыхъ до бѣла, 2 стакановъ молока (можно кипяченаго, но холоднаго), 12 золотниковъ дрожжей, 4 фун. муки, 1 фун. сахара; опару эту вымѣшивать и поставить въ теплое мѣсто для подъема, потомъ влить стаканъ растопленнаго масла, положить 12 золотниковъ истертаго горькаго миндаля и налить въ форму, хорошо вымѣшавъ. Когда бабы подымутся, поставить ихъ въ среднюю печь, а не въ горячую и выпекать ¾ часа. Вынимать изъ печи очень осторожно, а то опадутъ и оставить въ формахъ пока остынутъ.

Мазурка со сливками.

Берутъ 2 ф. муки, ½ ф. масла, 2 яйца, ½ стакана сахару, или безъ сахару и сливокъ, чтобы тѣсто было густое; раскатываютъ тѣсто, кладутъ на листъ, смазанный масломъ.

Вынимаютъ изъ сливъ косточки и кладутъ ихъ на тѣсто, кожицею внизъ и такъ выпекаютъ

Мазурка на дрожжахъ.

Размазываютъ толстымъ слоемъ тѣсто, употребляемое на бабы, накладываютъ на него смѣсь изъ одного фунта миндаля, стертаго съ 1 фунт. масла и 1 ф. мелкаго сахара. Ставятъ въ печку и даютъ тѣсту подрумяниться.

Варшавскія пляцки.

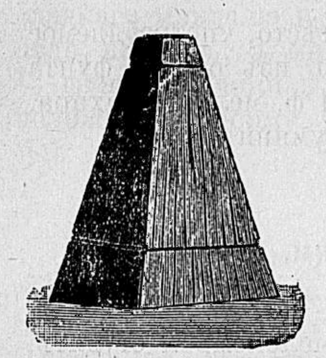
Отвариваютъ муку кипяченымъ молокомъ и студятъ, потомъ прибавляютъ дрожжей, размѣшиваютъ и опару эту ставятъ въ теплое мѣсто для подъема. Потомъ прибавить взбитыхъ желтковъ и размѣшать хорошо, всыпать муки и мѣсить очень хорошо, потомъ прибавить сахару и пряностей и мѣсить больше часа, и поставить для подъема въ теплое мѣсто. Потомъ раскатать въ вершокъ толщины положить въ формы, дать подняться, наколоть вилкою верхъ, посыпать рубленымъ миндалемъ и на три четверти поставить въ печь.

Карлсбадскія пляцки.

Смѣшиваютъ 6 сырыхъ желтковъ, два бѣлка, полфунта масла, 2 стакана теплыхъ сливокъ, полтора стакана дрожжей и муки, сколько нужно для этого тѣста, кладутъ по вкусу соли и сахару, хорошо взбиваютъ тѣсто, потомъ раскатываютъ, вырѣзываютъ небольшіе кружки, укладываютъ ихъ на жестяной листъ и посыпаютъ мукою. Взбиваютъ 6 бѣлковъ, смѣшиваютъ съ 12 ложками сахарной пудры и этимъ обмазываютъ всѣ пляцки, кладутъ посрединѣ очищеннаго цѣлаго миндалю, посыпаютъ сахарной пудрою и на ¼ часа ставятъ въ среднюю печь.

Пасхи.

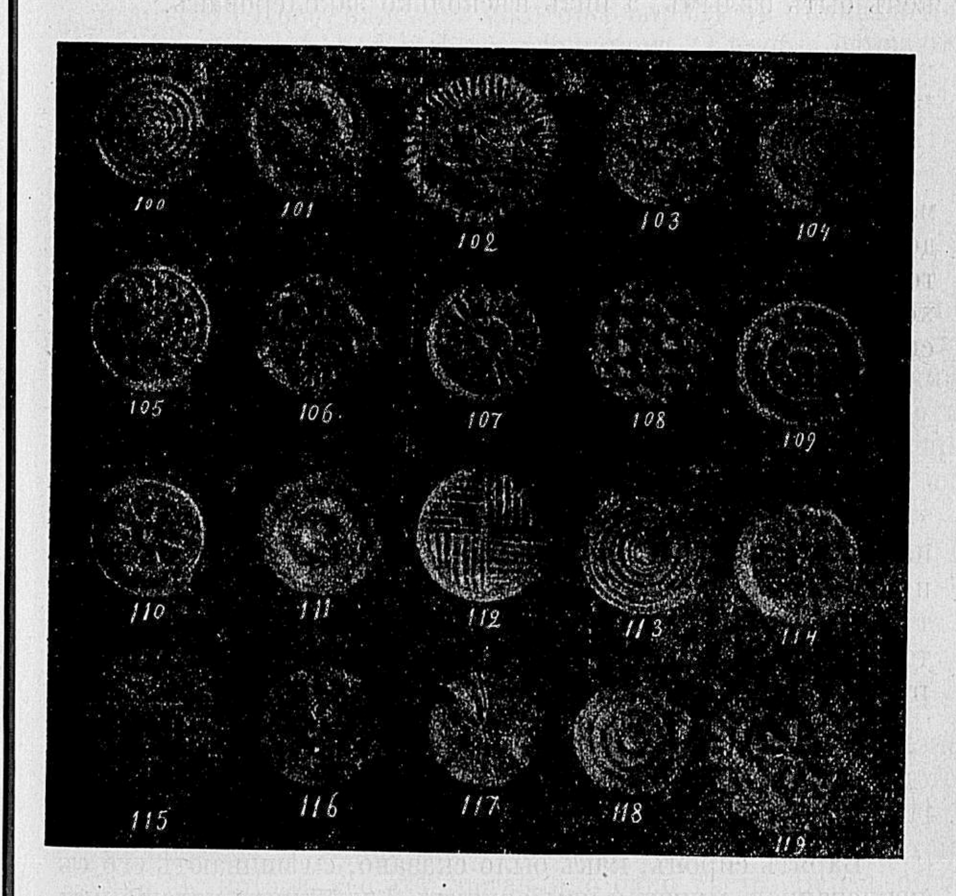
Отжимаютъ 10 ф. какъ можно крѣпче творогу, протираютъ его сквозь сито, прибавляютъ 1½ ф. сливочнаго масла, 2 ф. сметаны, 6 яицъ и 2 фунта сахарной пудры. хорошо все смѣшиваютъ, протираютъ на машинѣ и набиваютъ въ форму деревянную, застланную тонкимъ полотномъ, какъ можно плотнѣе, и кладутъ на форму гнетъ, оставляя формы подъ гнетомъ на ночь. Потомъ шприцуютъ пасху чистымъ размятымъ сливочнымъ масломъ. Можно сметану, сливочное масло и яйца, прогрѣвая, хорошо вымѣшать отдѣльно и потомъ влить въ творогъ. Главное—хорошо все вымѣшивать. Можно не класть сметаны, добавивъ сливочнаго масла. Кладутъ такъ же по вкусу соли и не кладутъ сахару. Все зависитъ отъ вкуса публики и отъ мѣстныхъ привычекъ. Въ каждой мѣстности по своему дѣлаютъ сырныя пасхи.


Деревянная форма для сырныхъ пасхъ.

Пряники.

Для пряниковъ нужно умѣть сварить сиропъ должной крѣпости. Сиропъ можно варить чисто сахарный и по желанію съ добавленіемъ патоки, главное сиропъ долженъ имѣть точно опредѣленную густоту. Сиропъ для пряниковъ варятъ на маломъ огнѣ. Въ большинствѣ случаевъ для пряниковъ берутъ разные остатки и разводятъ ихъ водою. Остатки эти пѣнятся и пѣну эту надо снимать, а чтобы сиропъ не ушелъ, его снимаютъ съ огня или варятъ его на дровахъ и вынимаютъ ихъ. Густота сиропа узнается по каплѣ, которая стекаетъ съ соломенки. Если вынутая изъ кипящаго сиропа соломенка даетъ на блюдечкѣ или на чистомъ камнѣ каплю, которая не сходится, а остается такъ, какъ стекла съ соломенки, то сиропъ готовъ. Сиропъ смѣшиваютъ съ мукою тогда, какъ онъ будетъ теплый, какъ парное молоко. Для

пряниковъ необходима сухая крупичатая мука. Тѣсто дѣлается среднее, т.-е. не густое и не жидкое. Сохраняютъ тѣсто въ деревянныхъ бочкахъ. Хорошее тѣсто должно выстаиваться не менѣе ½ года, чѣмъ больше выстаивается тѣсто для пряниковъ, тѣмъ оно лучше, но этого никто не дѣлаетъ, а пекутъ пряники поскорѣе, и подешевлѣ. При печеніи пряниковъ употребляютъ поташъ (Ammonium bicarbonicum), отъ поташа пряники бываютъ бѣлѣе, но лучше приготовлять пряники безъ поташа, прибавляя только аммоній.



Рисунки мятныхъ пряниковъ, работаемыхъ деревянными штемпелями. Формы эти называютъ давками.

Мятные пряники.

Изъ тѣста только что описаннаго дѣлаютъ мятные пряники, прибавляя аммонія, мятнаго масла и крупичатой сухой муки. Тѣсто должно быть не очень густое и не должно приставать къ рукамъ. Тѣсто нужно раздѣлывать возможно скорѣе, не давая ему затянуться. Выкатываютъ колбасу, рѣжутъ ее ножемъ на кусочки, катаютъ кусочки въ шарики и штампуютъ давками. Пробный пряникъ сажаютъ въ печь, и если онъ не подымается, прибавляютъ аммонія, а если упадетъ, прибавляютъ тѣста безъ аммонія. Пряникъ долженъ быть бѣлымъ, а низъ нѣсколько заколерованъ.

Миндальные пряники.

Вырабатываются, какъ мятные, но съ миндальнымъ масломъ, вмѣсто мятнаго. Пряники мятные и миндальные должны быть высокіе и рыхлые. Если въ печи есть паръ, то пряниковъ печь еще нельзя. Тѣсто, вымѣшанное въ холодномъ мѣстѣ, лучше тѣста, вымѣшаннаго теплымъ сиропомъ.

Бисквитные пряники.

Дѣлаются изъ бисквитнаго тѣста уже описаннаго или изъ куличнаго тѣста, съ разными начинками, прослойками и подмѣсями въ самое тѣсто и выпекаются какъ бисквитное тѣсто и носятъ разныя названія. Изъ тонкаго бисквитнаго тѣста, промазаннаго вареньемъ, свертываютъ колбасу и рѣжутъ, такъ называемый рулетъ, на куски.

Толстые пряники.

Варятъ сиропъ, какъ было сказано, смѣшиваютъ его съ пеклеванною мукою и прибавляютъ 2 золотника поташа или аммонія на 1½ фунта тѣста, кладутъ въ глубокій проти-

вень и пекутъ въ умѣренномъ жару, потомъ покрываютъ глазурью. Глазурь красятъ въ красный и шоколадный цвѣтъ или оставляютъ бѣлою.

Глазурь и шприцъ.

Для пряниковъ дѣлаютъ глазурь изъ помады или обмазываютъ шприцемъ. Варятъ шприцъ изъ фунта сахара сиропъ до помады и въ это время сбиваютъ 5 шт. бѣлковъ, когда то и другое готово, вливаетъ мальчикъ сиропъ въ бѣлки, а мастеръ сбиваетъ все вмѣстѣ вѣничкомъ. Сиропъ вливаютъ тонкою струею и все время энергично сбиваютъ шприцъ.

Нюренбергскіе пряники.

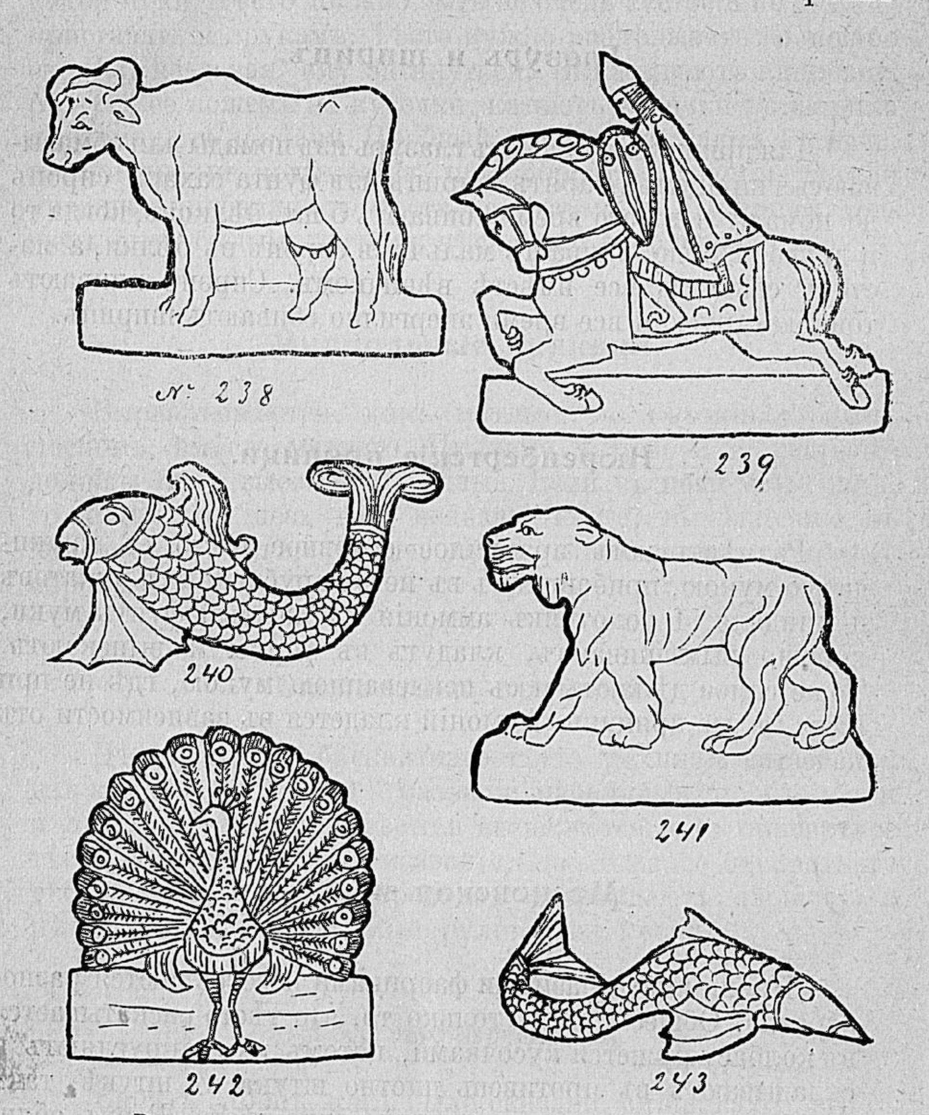
Размѣшиваютъ пряничное основное тѣсто съ крупичатою мукою, прибавляютъ въ него нарубленныхъ цукатовъ и миндаля, 1 золотникъ аммонія на каждый фунтъ муки, хорошо вымѣшиваютъ, кладутъ въ формы и выпекаютъ. Тоже самое дѣлаютъ и съ пеклеванною мукою, гдѣ не приняты бѣлые пряники. Аммоній кладется въ зависимости отъ качества муки.

Московская мостовая.

Пряники эти разными фабриками изготовляются разнообразно. Общее у нихъ только то, что тѣсто раскатывается въ колбасу рѣжется кусочками, потомъ ихъ закругляютъ и складываютъ въ противень плотно штука къ штукѣ, такъ что бы потомъ все это составляло одно тѣсто. Верхъ обливаютъ глазурью, но можно оставлять и такъ. Тѣсто такое-же какъ и остальныхъ пряниковъ.

Форменные пряники.

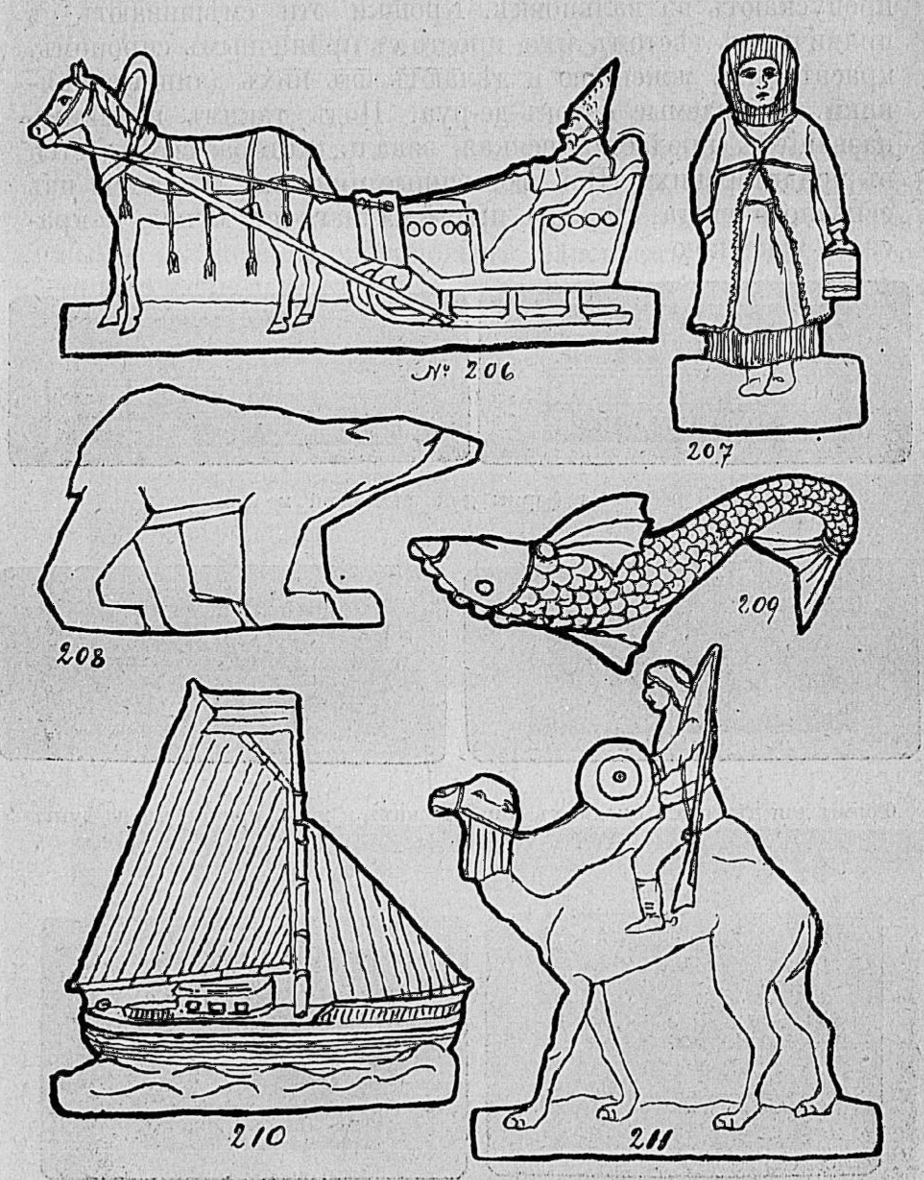
Ниже мы помѣщаемъ рисунки пряничныхъ формъ и выемокъ. Формы эти заполняются обыкновеннымъ прянич-



Рисунки деревянныхъ формъ для легкихъ пряниковъ.

нымъ тѣстомъ, иногда съ добавленіемъ тертаго миндаля.

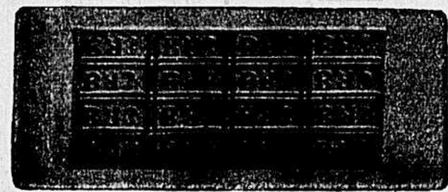
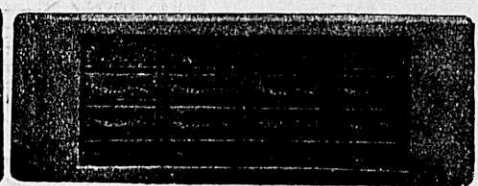
По полученіи формы пряники потомъ вынимаются и пекутся. Вяземскіе пряники дѣлаются крутыми добавленіемъ муки



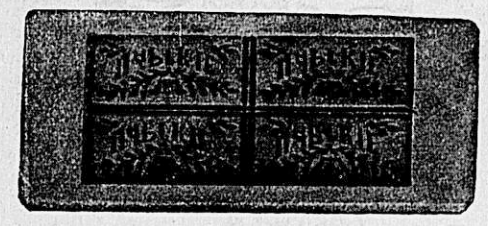
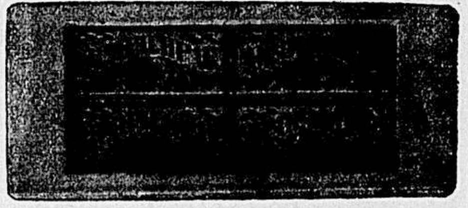
Рисунки деревянныхъ формъ для легкихъ пряниковъ.

къ основному тѣсту, прослаиваются мармеладомъ и ва-

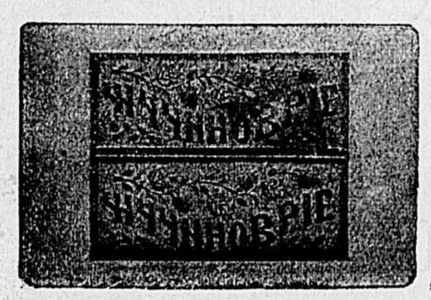
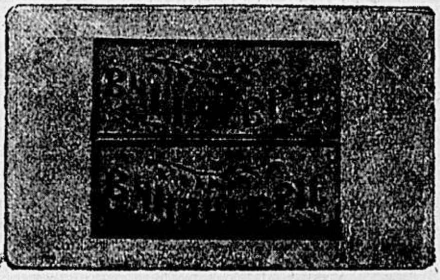
реньемъ. Выемки, для мармелада годны и для чайнаго печенія. Въ основное пряничное тѣсто прибавляютъ часто старое печенье, которое сушатъ и трутъ въ ступкѣ или пропускаютъ на вальцовкѣ. Крошки эти смѣшиваютъ съ пряничнымъ тѣстомъ или просто съ пряничнымъ сиропомъ, красятъ ихъ жженкою и дѣлаютъ изъ нихъ длинные пряники, называемые батонъ-де-руа. Подъ такимъ громкимъ названіемъ продается всякая заваль, которая собирается въ кондитерскихъ. Всѣ форменные пряники дѣлаются изъ основного тѣста, хорошо промѣшаннаго съ мукою и красятся жженкою

Деревянныя формы для вяземской мелочи.

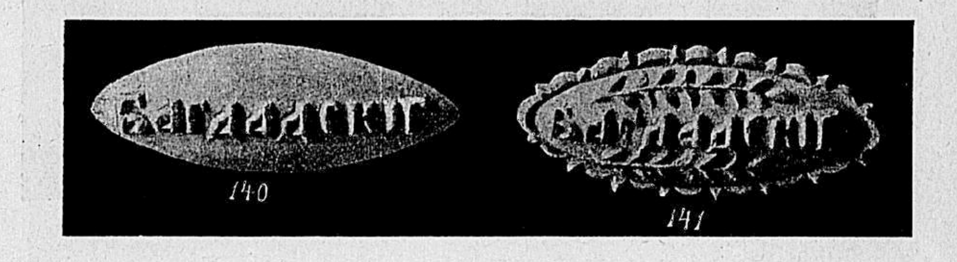
Формы для дѣтскихъ, именныхъ, лимбургскихъ и друг. пряниковъ, на фунтъ которыхъ идетъ 6—7 штукъ.

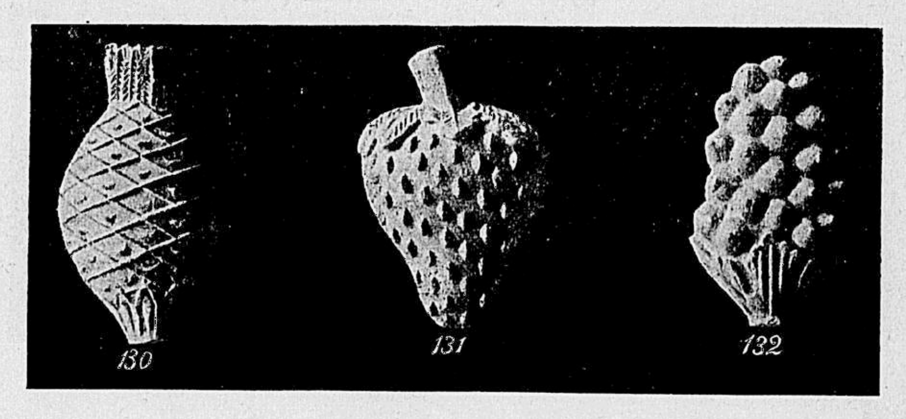



Формы тульскихъ, фруктовыхъ и другихъ пряниковъ на фунтъ, которыхъ идетъ 3—4 штуки.

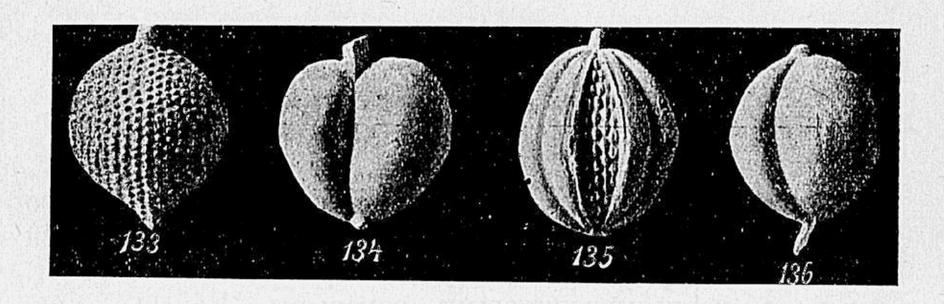
Багдадскіе пирожки.

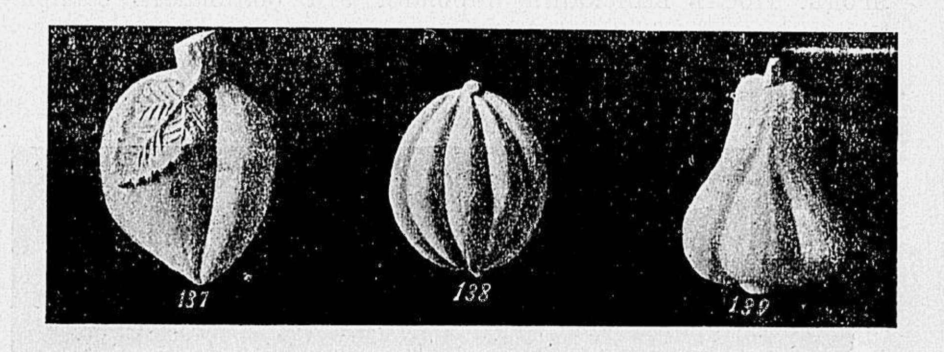
Вырабатываютъ ихъ изъ обыкновеннаго пряничнаго тѣста Они выдавливаются въ формахъ и начиняются яблочнымъ мармеладомъ, мягко свареннымъ и смѣшаннымъ съ черносмородиновымъ вареньемъ. Варенье протирается сквозь сито и изъ него удаляютъ ягодки и кожицу ягодъ. Послѣ выпеканія пирожки эти обливаютъ бѣлой глазурью.





Рисунокъ пряниковъ съ начинкой.

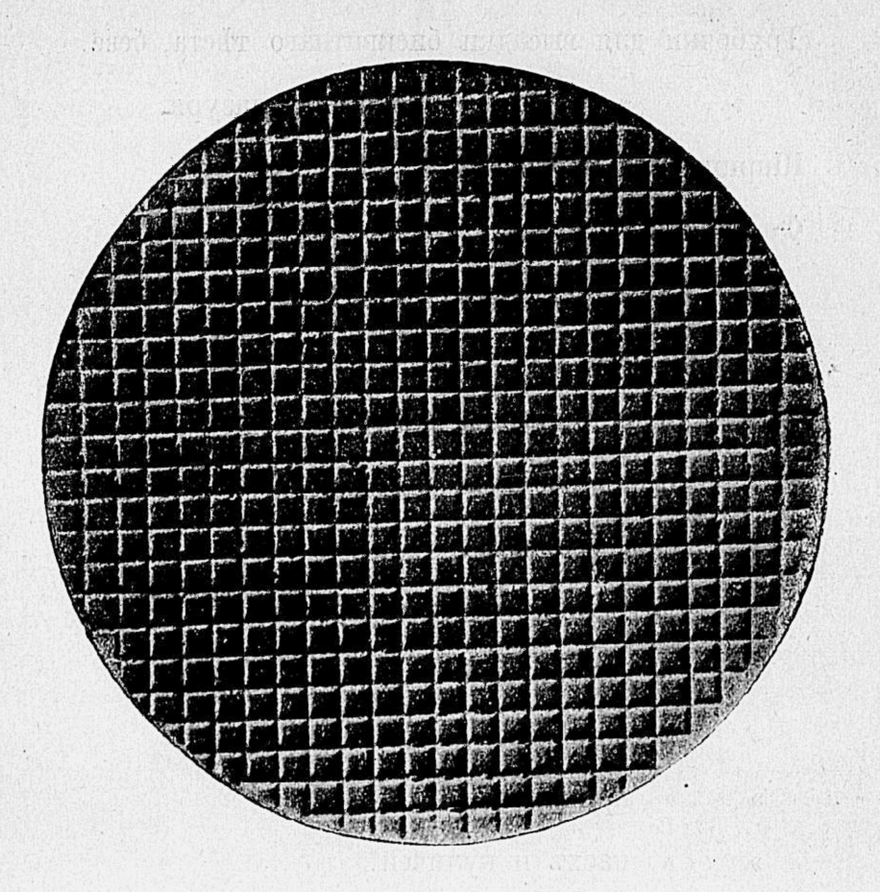




Пряники съ начинкой.

Пряники, выработанные на эти формы, начиняются мармеладомъ и склеиваются изъ двухъ половинокъ.

Репейки для пирожнаго, чайнаго печенья, буше, зефира.
Коробки для тортовъ.
» » пирожнаго и чайнаго печенья.
Ярлыки на ящики для пряниковъ.



Вафли для тортовъ.
» » мороженаго.
» » пирожнаго.
» микадо, карлсбадскія, дессертъ.
Трагантовыя фигуры.
» солонки, голуби.
» дощечки, шильдики.
» барашки, амурчики.
» кресты, буквы.
Аммоній.
Кислоты.
Трагантъ.

Трубочки для высадки бисквитнаго тѣста, безе.

» » » кремовъ и глазури.

Шприцы для трубочекъ.

Формы для траганта.

» » карамельныхъ листиковъ и цвѣтовъ.

» ручекъ для вазъ.

» колоннъ, эсовъ, шаблоновъ.

» роговъ изобилія и лиръ.

» вазъ, бесѣдокъ.

» для чайнаго печенья.

» » савора, баба.

» » пети-фуръ.

» » пряниковъ.

» » пасхъ и куличей.

Машины для сбиванія бѣлковъ.

» » » бисквитнаго тѣста.

» » пепермента.

» » баумъ-кухена.

Печи для выпеканія вафель.

Шприцы для чайнаго печенья.

Требуйте полный прейсъ-курантъ.



Булочное производство.

Баранки.

Булочное и хлѣбопекарное производство.

Пшеница и рожь признаны лучшими зерновыми продуктами для питанія, а потому мы изложимъ приготовленіе хлѣба изъ этихъ зеренъ. Пшеничное зерно состоитъ изъ воды, безазотистыхъ органическихъ веществъ, азотистыхъ и минеральныхъ веществъ. Задача пекаря состоитъ въ томъ, чтобы приготовить изъ муки, полученной отъ размола пшеницы, хорошій питательный и вкусный пищевой продуктъ. Долгимъ опытомъ человѣчество дошло до необходимости броженія въ тѣстѣ при изготовленіи хлѣба. Броженіе содѣйствуетъ превращенію муки въ такое состояніе, въ которомъ она лучше всего переваривается желудками. При броженіи сахара: декстринъ, бѣлковыя вещества, камедь и соли растворяются въ водѣ. Клейковина, пропитанная водою, связываетъ всю массу въ одно тѣсто. Подъ дѣйствіемъ дрожжевыхъ грибковъ начинается броженіе сахара, который превращается въ спиртъ; при этомъ выдѣляется молочная, уксусная и масляная кислоты, а главное углекислота, которая имѣетъ газообразный видъ. Газъ этотъ образовываетъ въ тѣстѣ пузырьки и такимъ образомъ разрыхляетъ и подымаетъ тѣсто. Въ печи отъ теплоты газъ этотъ расширяется еще больше и опять подымаетъ тѣсто, давая ему рыхлый видъ. Если тѣсто плохо вымѣшано, то дрожжи и полученный отъ ихъ дѣйствія газъ распредѣляются въ тѣстѣ не равно, а потому тѣсто въ однихъ мѣстахъ даетъ слитки, а въ другихъ большіе пузыри; или газъ скопляясь въ одномъ мѣстѣ, получаетъ силу больше той, которую имѣетъ клейкость тѣста, а потому прорывается и выходитъ наружу.

Опара.

Опарою называется среда, необходимая для разводки дрожжевого грибка. Дрожжевой грибокъ размножается въ теплой мучной, не очень густой массѣ. Что бы приготовить опару берутъ теплую воду и разводятъ въ ней муку такъ, что бы образовалось липкое, тягучее тѣсто, въ это тѣсто вливаютъ дрожжи, разведенные тоже теплою водою, и все вмѣстѣ хорошо размѣшиваютъ. Если плохо размѣшаютъ, то углекислый газъ, получившійся отъ разводки дрожжевого грибка, образуетъ одинъ пузырь и выйдетъ въ воздухъ, а слѣдовательно не дастъ того, для чего его добывали. Если опара будетъ очень густая, грибки будутъ плохо размножаться, а если жидкая, газъ будетъ прорывать опару и выходить въ воздухъ.

Дрожжи.

Дрожжи есть ничто иное, какъ собраніе низшихъ растительныхъ организмовъ—одноклѣточныхъ грибковъ, видимыхъ очень хорошо въ микроскопъ. Они размножаются и растутъ довольно быстро въ жидкостяхъ, содержащихъ сахаристыя вещества, путемъ образованія новыхъ клѣтокъ, круглыхъ или овальныхъ, наибольшій діаметръ которыхъ, достигаетъ до 0,01 мил. Изъ многихъ сортовъ дрожжей въ хлѣбопеченіи употребляютъ пивныя дрожжи. Хорошія дрожжи должны имѣть видъ илистой массы, желтоватый цвѣтъ, винный, слегка кисловатый, запахъ и должны въ теченіи $^3/_4$ часа вызвать сильное броженіе въ небольшой пробѣ тѣста. Если дрожжи потеряютъ свою силу, то чтобы оживить, ихъ помѣщаютъ въ сосудъ, куда наливаютъ солодовый настой, содержащій не менѣе 20% сахара, и прибавляютъ немного виннокаменной кислоты. Этой смѣси даютъ бродить $1^1/_2$—2 сутокъ, послѣ чего дрожжи снова пріобрѣтаютъ силу. Если дрожжи имѣютъ горьковатый вкусъ, то для его уничтоженія, дрожжи промываются сперва въ чистой водѣ, потомъ въ слабомъ растворѣ поташа.

Прессованныя дрожжи приготовляются посредствомъ промыванія и прессованія на особыхъ фильтръ-прессахъ. Хорошія и свѣжія прессованныя дрожжи должны имѣть, напоминающія фрукты, запахъ. Процессъ брожженія состоитъ въ томъ, что дрожжи разлагаютъ глюкозы (сахаристыя вещества) на спиртъ и углекислый газъ.

Закваска.

Для приготовленія тѣста для ржаного хлѣба вмѣсто дрожжей берутъ закваску, т.-е. оставляютъ часть тѣста въ квашнѣ. Въ готовой квашнѣ развивается больше всего дрожжевыхъ грибковъ, а потому оставленная закваска можетъ вызывать броженіе, какъ и дрожжи. Закваска не должна долго лежать, иначе въ ней размножаются не нуж-

ныя породы грибковъ, которые всегда носятся въ воздухѣ. Грибки эти усиленно вызываютъ образованіе молочной и уксусной кислоты и хлѣбъ бываетъ очень кислымъ. Закваску не слѣдуетъ держать больше однихъ сутокъ.

Броженіе приноситъ не одну только пользу, но и вредъ. Оно уноситъ около 2% питательныхъ веществъ. Углекислота и спиртъ обыкновенно улетучиваются и это даетъ потерю въ 2%. Вопросъ этотъ интересовалъ многихъ, и въ Англіи старались выпекать хлѣбъ безъ броженія, но дѣло это пока еще не разработано и требуетъ еще много трудовъ для его постановки и разработки. Въ пряники для этого кладутъ аммоній, а въ блины соду. Эти вещества безъ броженія разрыхляютъ тѣсто.

Хлѣбное тѣсто.

Изъ опары, приготовленной тѣмъ или другимъ способомъ, дѣлаютъ тѣсто, добавляя муки. Черное, пеклеванное и бѣлое тѣсто необходимо хорошо вымѣшивать, что бы лучше распредѣлить дрожжи или закваску. Въ опарѣ уже начатъ былъ процессъ образованія углекислоты, но нужно перехватить его и заставить продолжаться въ тѣстѣ, а потому опара не должна перестаиваться. Тѣсто нужно очень тщательно вымѣшать и не дѣлать его черезчуръ густымъ. Бѣлое тѣсто сдобятъ такъ же, какъ это дѣлали при изготовленіи куличей. Сдобное тѣсто смѣшиваютъ съ простымъ, хорошо вымѣшиваютъ и выпекаютъ. Сдобу дѣлаютъ разною въ зависимости отъ требованія публики. Въ разныхъ мѣстахъ приняты разные сорта хлѣба и сдобы. Французскій хлѣбъ и сайки сдобятся мало. Калачи дѣлаются изъ простого тѣста. Въ каждомъ производствѣ самое главное— основа его. Когда понята основа поризводства, тогда детали остаются во власти производителя и промышленникъ или фабрикантъ самъ регулируетъ ихъ. Подробности необходимо измѣнять и приспасабливать для данныхъ условій. Мы не станемъ описывать какъ раздѣлывать каждый сортъ хлѣба въ отдѣльности. Это дѣло рабочихъ, а они должны учиться работать на практикѣ, а не въ книгахъ. Наша обязанность только разъяснить имъ смыслъ ихъ работы, чтобы они знали, что отъ нихъ требуется и что они должны дѣлать.

Печи.

Первымъ условіемъ для правильнаго устройства печей служитъ соразмѣрность притока воздуха съ количествомъ сжигаемаго топлива. Печь это калориферъ, т.-е. мѣсто, гдѣ собрана теплота. Въ печи мы выбираемъ энергію, спрятанную въ топливѣ и передаемъ ее печи, но не въ спрятанномъ, а дѣятельномъ видѣ. Къ сожалѣнію, мы еще такъ мало знаемъ, что не умѣемъ всю теплоту, спрятанную въ топливѣ, отдать печи и теплоту печи отдать хлѣбу. Въ нашихъ хлѣбопекарныхъ печахъ пропадаетъ больше 80% тепла безъ всякой пользы. Топливо, сгорая, даетъ теплоту, которая нагрѣваетъ стѣнки топки и окружающій воздухъ. Многіе сорта топлива при этомъ выдѣляютъ горючіе газы, сгорающіе тутъ же въ воздухѣ. Теплые газы и воздухъ легче холодныхъ и стремятся вверхъ, а вмѣсто нихъ поступаетъ въ топку холодный воздухъ и, нагрѣваясь, онъ уступаетъ мѣсто опять холодному воздуху. Такимъ образомъ образовывается тяга. Простая русская печь не имѣетъ въ виду тяги и для этого не приспособлена, въ виду этого лучше устроить печь такъ, чтобы топливо имѣло свободный доступъ воздуха. Въ русской печи во время топки нельзя печь и послѣ топки можно испечь одинъ разъ хлѣбъ, а можно печь хлѣбъ непрерывно. Изъ русской печи горячіе газы выходятъ еще очень горячими, а нужно, чтобы они имѣли температуру не выше 100° по Цельсію при подогрѣваніи воздуха и безъ подогрѣванія воздуха не выше 180° по Цельсію. Самая раціональная печь должна имѣть хорошо разсчитанную топку, въ которую поступаетъ подогрѣтый воздухъ. Дѣлается это такъ: выкладываются изъ кирпича на фундаментѣ двѣ каменныя трубы со сводами Трубы эти служатъ помѣщеніемъ для лопатокъ, поверхъ ихъ насыпается гравій или песокъ, толщиною въ $^3/_4$ аршина, на такую высоту подымаются боковыя стѣны, въ обоихъ боковыхъ стѣнахъ дѣлаются 4 топки съ поддувалами, такія самыя, какъ для конфорокъ. Теплые газы этихъ четырехъ конфорокъ идутъ ходами, которые надо образовать подъ подомъ и надъ сводомъ печи. Насыпанный на своды песокъ заливаютъ и на немъ, кладутъ одинъ рядъ хорошаго или огнеупорнаго кирпича,

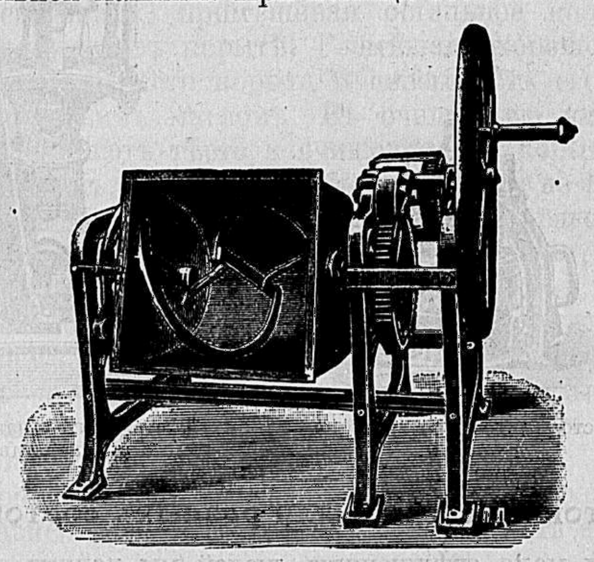
потомъ ставятъ ребромъ кирпичи такъ, чтобы ихъ можно было перекрыть лещадками. Лещадки эти и составятъ подъ нашей печи. Горячіе газы пойдутъ подъ лещадками отъ середины печи къ краямъ ее отъ двухъ накрестъ лежащихъ топокъ, а потомъ боками печи пройдутъ на верхъ. Сводъ печи дѣлается изъ тавровыхъ балокъ, обложенныхъ кирпичомъ. Между балками на ихъ выступахъ кладутся лещадки сверху и снизу и такимъ образомъ получаются новые ходы для отопленія свода или верхней части печи. Сюда идутъ газы съ двухъ остальныхъ накрестъ лежащихъ конфорокъ, теплые газы обогрѣваютъ здѣсь еще одну такъ же устроенную верхнюю камеру, изъ которой идутъ ходы подъ поддувала конфорокъ, такъ какъ очень холодный воздухъ вреденъ для горѣнія. Такая печь утилизируетъ втрое больше тепла простой русской печи.

Если у кого уже есть русскія печи, то ихъ слѣдуетъ отоплять нефтью; для этого въ одинъ изъ боковъ печи вдѣлываютъ длинный круглый водяной бакъ. Паръ, полученный въ этомъ бакѣ, проходитъ въ форсунку, а лишній паръ, если онъ получается, пускаютъ въ воду для обогрѣванія ея. При бакѣ должны быть предохранительные клапаны, которые автоматически выпускаютъ лишній паръ. Форсунки можно покупать готовыя. Нефтяные печи нагрѣваютъ очень скоро и съ ними мало возни. Для полученія пара подъ водянымъ бакомъ дѣлаютъ подтопокъ, а когда паръ образуется, подтопокъ тушатъ. Нефтяное отопленіе самое дешевое при эксплоатаціи простыхъ печей одно и двухъэтажныхъ. Двухъэтажныя печи экономичнѣе одноэтажныхъ. Печь простая должна имѣть толстыя стѣнки, чтобы скоро не остывали кирпичи, отдающіе свой жаръ хлѣбу. Простая печь обыкновенно имѣетъ кирпичный сводъ, онъ выкладывается на кружалахъ, покрытыхъ досками. Нужно наблюдать, чтобы между внутренними краями кирпичей не было глины, иначе сводъ скоро обрушится. Для сводовъ лучше брать модельный кирпичъ. Тесанный кирпичъ теряетъ въ прочности. Замокъ свода долженъ быть клинчатый и хорошо прилегать къ обѣимъ сторонамъ свода. По окончаніи сводъ долженъ выстояться и кружала принять лучше дня черезъ два. При сводахъ боковыя стѣнки должны быть прочны, такъ какъ они держатъ сводъ. Подъ печи выкладается такъ же

на пескѣ, но лещади свода кладутся прямо на песокъ. Песку лучше насыпать подъ сводъ до 1 аршина. Чѣмъ толще слой песка подъ сводомъ, тѣмъ печь лучше держитъ тепло, но больше аршина сыпать лишнее. Трубы для печей должны быть высокія, иначе тяга въ печи будетъ плохая и топливо будетъ сгорать плохо и дастъ много чернаго дыма. Черный дымъ получается отъ того, что газы не сгорѣли и вышли въ воздухъ, не принеся никакой пользы. Топливо значитъ вылетѣло въ трубу.

Машины.

Въ хлѣбопекарномъ производствѣ необходимо пользоваться машинами для вымѣшиванія хлѣба. Нашъ хлѣбъ рѣдко бываетъ хорошо вымѣшенъ, потому что руками дѣлать это очень трудно. Мы прилагаемъ здѣсь рисунокъ тѣстомѣсильной машины. При помощи этой машины одинъ

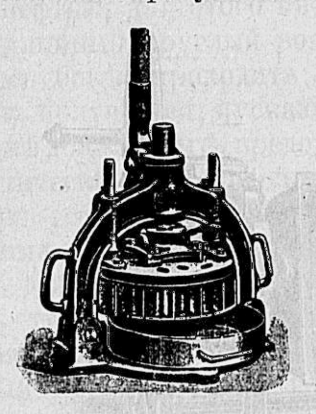


человѣкъ въ $1/4$ часа вымѣшиваетъ хорошо и свободно три пуда тѣста. Тѣсто это такъ хорошо бываетъ вымѣшано, что хлѣбъ получается легкій съ ровной ноздрей и даетъ больше припеку. Кромѣ того достигается чистота и гигіеничность, такъ какъ рабочій не касается руками до тѣста, которое выбрасывается изъ корыта нагибаніемъ, производимымъ прикрѣпленною сбоку ручкою.

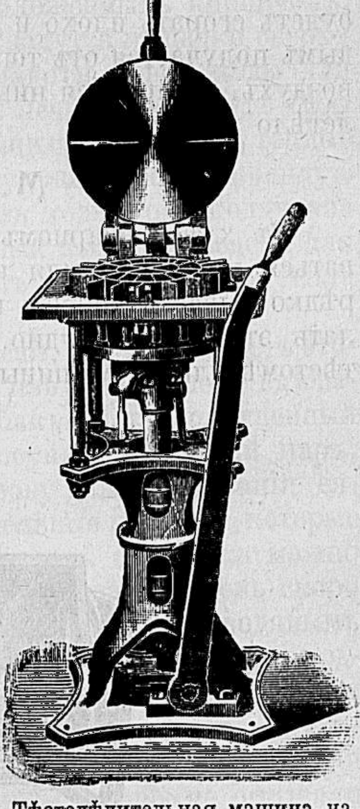
Также очень облегчаетъ трудъ тѣстодѣлительная машина. За границей ее имѣетъ каждая булочная, потому что при работѣ на этихъ машинахъ булочникъ выгадываетъ на каждомъ мѣшкѣ не меньше 50 коп., что при обработкѣ только 200 мѣшковъ въ годъ даетъ экономію въ 100 рублей.

Очень важно, что машины эти дѣлятъ тѣсто на 32 части и можно въ любую минуту получить куски отъ 3 до 27 золотниковъ каждый.

Одно изъ главнѣйшихъ достоинствъ этихъ машинъ, это то, что онѣ могутъ быть управляемы простымъ мальчикомъ и для отвѣшиванія тѣста не требуется мастеръ.



Тѣстодѣлительная машина столовая.



Тѣстодѣлительная машина на подставкѣ.

Приготовленіе тѣста для разныхъ сортовъ хлѣба.

Для мало свѣдующихъ людей мы дадимъ примѣрную рецептуру приготовленія разныхъ сортовъ хлѣба изъ одной заправки.

Рекомендуютъ мѣшать сухую крупитчатую муку съ мягкою озимою мукою пополамъ.

Берутъ большое деревянное, сколоченное прямо изъ проклеенныхъ досокъ, корыто, въ одинъ уголъ его насыпаютъ 3½ пуда смѣшанной муки, а въ остальную часть корыта

наливаютъ ½ ведра теплой воды, имѣющей 24° по Реомюру. Въ оставшуюся въ ведрѣ воду вливаютъ ¾ фунта сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ теплой водѣ и хорошо размятыхъ въ чашкѣ. Влитые въ ½ ведра теплой воды дрожжи опять хорошо размѣшиваютъ, наблюдая, чтобы не было ни одного комочка и выливаютъ всю воду изъ ведра въ корыто, гдѣ сначала смѣшиваютъ ее съ первою половиною ведра, а потомъ, прибавляя съ боку лежащей муки, замѣшиваютъ опару, т.-е. дѣлаютъ жидкую кашицу, строго наблюдая, чтобы въ кашицѣ этой не было комочковъ, потомъ поверхность опары засѣиваютъ изъ сита ровнымъ слоемъ муки и накрываютъ опару, оставляя ее въ тепломъ помѣщеніи. Спустя отъ ¾ до 1½ часа, на поверхности опары появятся трещины и пузырки. Тотчасъ же на поверхность опары выливаютъ ведро теплой воды, въ которой предварительно распущено было ½ фунта соли, и постепенно разводятъ ею опару, примѣшивая остальное количество муки, находящееся въ корытѣ. Размѣшавъ хорошо тѣсто, очищаютъ хорошо часть корыта и смазываютъ его растопленнымъ коровьимъ масломъ. Въ очищенную часть корыта перекладываютъ тѣсто и очищаютъ все корыто, смазывая его масломъ, для того, чтобы на корытѣ не налипло тѣсто, и чтобы корыто было свободно отъ стараго тѣста. По очисткѣ корыта отъ прилипшей къ нему опары, его покрываютъ ровнымъ слоемъ размѣшаннаго тѣста, посыпаютъ тонкимъ слоемъ муки и опять накрываютъ, чтобы броженіе въ немъ продолжалось. Это вторичное броженіе происходитъ около часу. Тѣсто начинаетъ подыматься. Не нужно давать перестоять тѣсту, иначе оно будетъ ноздреватымъ и потеряетъ свой вкусъ.

Приготовленное такимъ образомъ тѣсто, дѣлятъ на части, въ зависимости отъ спроса. Мы раздѣлимъ его примѣрно такъ:

36 фунтовъ на розовое,
95 » » французское,
15 » » сладкое,
10 » » соленое,

а остальное тѣсто оставимъ для слойки.

Къ розовому тѣсту прибавляютъ 2 фунта сахарнаго песку и 1 фунтъ топленаго масла. Хорошо все это вымѣши-

ваютъ, а потомъ отвѣшиваютъ три отвѣса, по 10 фунтовъ и одинъ отвѣсъ въ $3^1/_4$ фунта и дѣлятъ каждый отвѣсъ на дѣлильной машинѣ на 32 равныя части. Такимъ образомъ получаютъ 96 кусковъ тѣста, изъ которыхъ дѣлаютъ трехъ-копеечный хлѣбъ, и 32 куска тѣста для копеечнаго хлѣба. Остатокъ раздѣляютъ на 5-копеечныя хлѣбы, добавляя тѣста изъ мелкаго развѣса, т.-е. уменьшая количества 3-копеечныхъ или копеечныхъ булокъ.

На французское тѣсто прибавляютъ 3 фунта сахарнаго песку, 2 ф. масла топленаго и 9 шт. яицъ.

На сладкое тѣсто $1^1/_2$ фунта сахарнаго песку, $^3/_4$ ф. масла и 5 шт. яицъ.

Къ соленому тѣсту прибавляютъ по 12 золотниковъ сахарнаго песку и простой поваренной соли. Приготовленіе соленаго тѣста описано въ отдѣлѣ пирожныхъ.

Всѣ сорта тѣста раздѣлываютъ такъ же, какъ и розовое тѣсто, т.-е. дѣлятъ соотвѣтствующіе развѣсы дѣлильной машиной на равныя части и приготовляютъ изъ нихъ соотвѣтствующіе сорта хлѣба.

Изъ розоваго тѣста дѣлаютъ накладныя, розанчики, подковки, черкески, рогульки и т. д.

Изъ соленаго тѣста вырабатываютъ палки, батоны, польскій, соленый и т. д. Изъ французскаго тѣста вырабатываютъ франзоли или французскія булки.

При этихъ работахъ очень важно имѣть дѣлильную машину, которая замѣняетъ трудъ опытнаго развѣсчика, и даетъ возможность имѣть ровный товаръ, что очень важно при его продажѣ.

Выпеканіе булокъ.

При печеніи хлѣба съ нимъ происходитъ слѣдующій процессъ: высокая температура заставляетъ выпаряться воду и убиваетъ дрожжевого грибка, отчего броженіе прекращается. Углекислота и спиртъ улетучиваются вмѣстѣ съ водяными парами, вслѣдствіе чего хлѣбъ становится легкимъ и рыхлымъ. Изъ крахмала получается декстринъ и сахаръ. Бѣлокъ свертывается. На поверхности хлѣба образовывается красная корка, состоящая изъ пережженнаго сахара, смѣшаннаго съ декстриномъ, и бѣлкомъ. Уплотненный бѣлокъ дѣлаетъ хлѣбъ достаточно твердымъ и онъ удерживаетъ принятую имъ въ то время форму, которая въ печи принимаетъ новый видъ.

Мелкіе сорта хлѣбовъ выпекаютъ на желѣзныхъ листахъ.

Розовый товаръ выпекается въ продолженіе 8—15 минутъ, въ зависимости отъ величины его; сахарные сорта въ 10—20 минутъ.

Способы и пріемы выпеканія очень разнообразны и зависятъ отъ устройства печи и привычекъ пекаря. Описывать ихъ нѣтъ никакой нужды.

Хорошо выпеченный хлѣбъ долженъ имѣть красивый видъ, пріятный цвѣтъ, вкусъ и запахъ. Мякоть хорошо приготовленнаго и выпеченнаго хлѣба должна быть рыхлая, ноздреватая, съ однообразною, не очень крупною ноздрею и безъ всякихъ комочковъ, а тѣмъ болѣе большихъ комковъ. При вдавливаніи мякоть должна принимать прежній видъ. Корка не должна отставать отъ мякоти и должна быть тонкою, безъ большихъ трещинъ и пригорѣлыхъ мѣстъ.

При пріемѣ простыхъ сортовъ хлѣба необходимо обращать вниманіе на то, чтобы хлѣбъ не хрустѣлъ на зубахъ.

Скваженность хлѣбовъ должна приблизительно доходить до 19, 4% для солдатскаго ржаного хлѣба, до 57,2% для пеклеваннаго хлѣба. Пшеничный вѣсовой имѣетъ 47,5%. Французскія булки имѣютъ скваженность, доходящею до 75,2%.

Удѣльный вѣсъ хлѣба по Леману колеблется между 0,41—1,00 ржаного хлѣба, а пшеничнаго хлѣба 0,24—0,50.

Микроскопическое изслѣдованіе хлѣба даетъ цѣнныя указанія для опредѣленія его качествъ. При помощи микроскопа, въ хлѣбѣ открываютъ примѣси картофеля, картофельной муки, кукеля, спорыньи, сорныхъ травъ и пр. Все, что обнаружено микроскопомъ, можно точно установить при помощи химическаго анализа, а потому пекарямъ нужно слѣдить за покупаемою ими мукой, чтобы не навлекать на себя разныя нареканія.

Докторскій хлѣбъ.

Такое названіе получили небольшіе кругленькіе хлѣбы, вѣсомъ около 10-ти золотниковъ. Хлѣбы эти рекомендуются докторами лицамъ, съ плохимъ обмѣномъ веществъ, а большею частью діабетикамъ, т.-е. лицамъ, организмъ которыхъ вырабатываетъ много сахара и сахаръ этотъ находятъ въ выдѣленіяхъ больного. Въ докторскихъ хлѣбахъ поэтому не должно быть крахмала и сахара. Его приготовляютъ изъ мелкихъ отрубей, добавляя небольшое количество мелкой муки безъ крахмала. Приготовляютъ тѣсто безъ дрожжей по одному изъ предложенныхъ нами трехъ рецептовъ.

Баранки.

Баранки вырабатываютъ изъ мятаго тѣста. Въ Россіи его мнутъ мялкою, называемою жеребцомъ. Баранки лучше всего дѣлать изъ тѣста, полученнаго отъ простой смѣси муки съ водою. Тѣсто замѣшивается очень густо и мнется на двухвальной машинѣ, прокатываніемъ его. Прокатанное тѣсто раскатываютъ руками; иногда его выдавливаютъ изъ шприца, какъ и печеніе, но для баранокъ нужно имѣть прочный и сильный шприцъ. Далѣе баранки рѣжутъ скалкою и сворачиваютъ, отчего они выходятъ ровные, одна въ одну.

Бублики.

Бублики вырабатываются изъ тѣста на дрожжахъ, и изъ простого тѣста, но безъ затяжки; ихъ просто мѣсятъ быстро раздѣлываютъ, а потомъ варятъ и пекутъ. Бублики и баранки дѣлаютъ сдобными или только сладкими. Сдоба производится, какъ при чайномъ печеніи и по тому же развѣсу, иногда съ добавленіемъ яйца. Варятся бублики не долго. Достаточно имъ хорошо прокипѣть, а потомъ они колеруются въ печи.

Виноградная мука.

Замѣчено, что дрожжевой грибокъ хорошо размножается въ виноградной мукѣ, поэтому очень многіе столичные булочники съ большимъ успѣхомъ употребляютъ виноградную муку пополамъ съ дрожжами, т.-е. для чего раньше брали 1 фунтъ дрожжей, теперь берутъ ½ фунта дрожжей и ½ фунта виноградной муки. Виноградную муку и дрожжи разводятъ въ теплой водѣ около 24° и прибавляютъ по 1 или 2 совка обыкновенной муки и опять хорошо размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока появится пѣна. Потомъ выливаютъ эту смѣсь въ корыто и ставятъ какъ обыкновенно опару. Наблюденіе за опарою обыкновенное, т.-е. когда опара подойдетъ, на нее льютъ теплую воду и мѣсятъ тѣсто. Если тѣсто станетъ бродить, то подливаютъ воды, чтобы замедлить броженіе. Необходимо наблюдать за движеніемъ тѣста, а не дѣйствовать по часамъ. При калачахъ опары ждать не нужно. Очень важно то, что выпекать необходимо въ менѣе горячей печи, чѣмъ при работѣ на однѣхъ дрожжахъ. Сахару примѣшиваютъ не болѣе 5 фунтовъ на мѣшокъ муки, а въ тѣсто для калачей сахару вовсе не кладутъ и калачи выходятъ съ коллеромъ такъ какъ виноградная мука лучше разлагаетъ крахмалъ и способствуетъ выдѣленію изъ нея сахара.

Пекарный порошокъ.

Вмѣсто дрожжей употребляютъ пекарный порошокъ. На всякій случай мы даемъ два состава этихъ порошковъ. При скоромъ изготовленіи хлѣба они приносятъ существенную пользу. При умѣломъ съ ними обращеніи они вполнѣ замѣняютъ дрожжи и даютъ вкусный хлѣбъ.

Первый рецептъ.

3 золотника кремортартора въ порошкѣ и 1 золотникъ двууглекислаго натра.

Второй рецептъ.

25 золотниковъ кремортартора въ порошкѣ. Двууглекислаго натра 10 золотниковъ. Углекислаго аммонія 13 зол. и крахмала пшеничнаго 12 золотниковъ. Порошокъ этотъ необходимо очень хорошо высушить и только тогда ихъ можно смѣшать вмѣстѣ и хранить на печкѣ, т.-е. въ сухомъ мѣстѣ въ хорошо закрытой коробкѣ или жестянкѣ, обложенной бумагою. На каждый фунтъ муки берутъ одинъ золотникъ смѣси, завертываютъ его хорошенько въ тѣсто, хорошо вымѣшиваютъ и сейчасъ же пекутъ. Нужно имѣть въ виду, что порошокъ долженъ разбить тѣсто, дать ему эластичность и ноздреватость. Порошокъ этотъ состоитъ изъ частей, которыя, соединяясь, образуютъ углекислый газъ. Соединеніе происходитъ только тогда, когда порошокъ намокнетъ. Если порошокъ хорошо будетъ распредѣленъ, онъ сдѣлаетъ то же, что дѣлаютъ дрожжи, и въ то же время не уменьшитъ вѣса хлѣба, какъ это бываетъ при дрожжахъ.

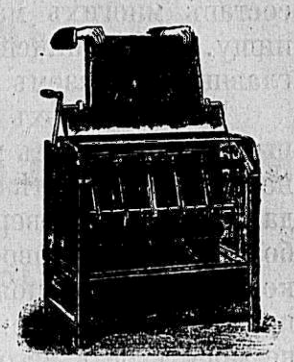
Третій рецептъ.

20-ть золотниковъ двууглекислаго натра, 2 золотника углекислаго аммонія, 24 зол. крахмалу смѣшать вмѣстѣ и брать 1 зол. на каждый фунтъ муки и разводить изъ нея жидкое тѣсто въ родѣ опары. Въ другомъ сосудѣ брать на каждый фунтъ муки ½ золотника лимонной кислоты и опять разводить такъ же, какъ опара тѣсто, потомъ оба эти тѣста соединить, прибавить муки, хорошо вымѣшать, приготовить обыкновенное тѣсто, возможно лучше вымѣшивая его и тутъ же печь.

Машина для выбиванія опорожненныхъ мѣшковъ.

Порожніе мѣшки всегда содержатъ не менѣе ¼ фунта муки, а иногда это количество доходитъ до фунта. Специаль-

ная машина для выбиванія порожнихъ мѣшковъ, даетъ возможность безъ пыли и грязи чисто выбивать мѣшки. Машина эта изображена на рисункѣ; она занимаетъ небольшое мѣсто, длина и ширина ее около 1¼. Въ минуту она выбиваетъ 2—3 мѣшка и даетъ видную экономію даже въ небольшой булочной, оправдывая себя въ одинъ годъ. Главное то, что машина кругомъ закрыта и при работѣ ея не пропадаетъ ни одной пылинки, такъ какъ она собираетъ все въ находящійся внизу ея ящикъ.



Кокосовое масло.

Въ послѣднее время большое распространеніе за границей и въ Россіи получило среди кондитеровъ и булочниковъ кокосовое масло. Не всѣмъ извѣстны выдающіяся качества и свойства этого масла, а потому мы сочли нужнымъ описать его. Кокосовое масло или жиръ добывается изъ плодовъ различныхъ пальмъ, особенно кокосовой, откуда оно и получило свое названіе, и есть не что иное, какъ растительный жиръ, имѣющій болѣе высокія вкусовыя качества, чѣмъ другія растительныя масла, и во многомъ превосходятъ наше коровье масло, благодаря своимъ особеннымъ свойствамъ. Главными поставщиками плодовъ кокосовыхъ пальмъ являются Филиппинскіе, Зондскіе и Маріанскіе острова, гдѣ этотъ сортъ пальмъ даетъ наибольшее количество плодовъ съ громаднымъ содержаніемъ масла. Плоды кокосовыхъ пальмъ содержатъ въ себѣ въ среднемъ 68% масла. Снятые съ дерева орѣхи очищаютъ отъ скорлупы и ядра сушатъ на солнцѣ, или провариваются въ водѣ и потомъ отжимаются. Кокосовое масло бѣловатаго цвѣта, консистенціи мази,—имѣетъ особенный запахъ и нѣжный вкусъ. Масло плавится при 20—25° и медленно застываетъ при 18°. Оно растворяется весьма свободно въ кипящемъ спиртѣ, эфирѣ, въ разныхъ маслахъ. Главными составными частями являются глицериды маритиновой, пальмитиновой, каприловой и др. кислотъ. Кокосовое масло извѣстно

съ давнихъ временъ. Въ Индіи оно изстари входитъ въ составъ многихъ мазей и лѣкарствъ и употребляется въ пищу. За границей кокосовое масло появилось давно, и главнымъ образомъ употребляется въ кондитерскомъ дѣлѣ.

Печенье, всѣхъ сортовъ сдоба, пирожное, приготовленныя на кокосовомъ маслѣ, чрезвычайно долго сохраняются, не теряя своего нѣжнаго вкуса и пріятнаго запаха, благодаря чему оно совершенно вытѣснило коровье масло, тѣмъ болѣе, что кокосовое дешевле коровьяго. У насъ въ Россіи кокосовое масло появилось недавно и сразу завоевало себѣ прочное положеніе. Кондитера и булочники теперь уже не могутъ безъ него обойтись.

Въ продажѣ имѣются много сортовъ масла, напримѣръ: коковаръ, кокожаръ, но лучшій сортъ изъ всѣхъ существующихъ, это *вегеталинъ*. Печенье, пирожныя и сдобныя издѣлія приготовленныя на вегеталинѣ не горкнутъ, имѣютъ красивый видъ и запахъ.

Безъ кокосоваго масла не могутъ обойтись и шоколадныя фабрики, гдѣ его подбавляютъ къ какаовому маслу. Лучшій сортъ такого масла, это *какаолинъ*.

Какаолинъ имѣетъ сходство съ какаовымъ масломъ не только по наружному виду, но по твердости и по своимъ составнымъ частямъ, и съ большой охотой употребляется всѣми кондитерскими и шоколадными фабриками.

Самый высшій сортъ кокосоваго масла, это кокодуръ, вполнѣ замѣняющій дорого стоющее какаовое масло. Онъ употребляется для всѣхъ сортовъ шоколада въ плиткахъ и конфектахъ. Товаръ, приготовляемый на кокодурѣ, сохраняется долгое время свѣжимъ, и не таетъ. Главное качество кокосоваго масла — это его способность легко перевариться желудкомъ и легко усваиваться организмомъ. Эта причина и объясняетъ повышенный спросъ потребителями издѣлій, приготовляемыхъ на кокосовомъ маслѣ.

Лучшіе сорта ириса вырабатываются изъ вегеталина. Изъ него же въ настоящее время варятъ тянучку, замѣняя вегеталиномъ молоко. Тянучка, карамель фонданъ и пастилки кремъ-брюле, приготовленные съ вегеталиномъ, выходятъ лучше сваренныхъ на чистыхъ сливкахъ.

Въ булочныхъ раньше употребляли горчичное масло, которое въ настоящее время вытѣснено вегеталиномъ.



Машины для всякаго рода работъ: для размалыванія, терки, шинковки, рѣзки и проч.

Машины тѣстодѣлительныя.

» тѣстомѣсильныя.

» для выбиванія муки изъ мѣшковъ.

» » просѣиванія муки.

Ножи для рѣзки чернаго хлѣба.

» » » сухарей.

» калачные.

» франзольные.

Фонари для пекарныхъ печей.

Требуйте полный прейсъ-курантъ.

ОТДѢЛЪ VII.

Мороженое.

Кремъ.

Пломбиръ.

Желе.

Заготовка.

Припасы.

Варенье.

Цукаты.

Кіевское сухое варенье.

Глазированные фрукты.

Ликеры.

Краски.

Сохраненіе впрокъ яблокъ.

,, ,, яицъ.

Шафранъ.

Альбуминъ.

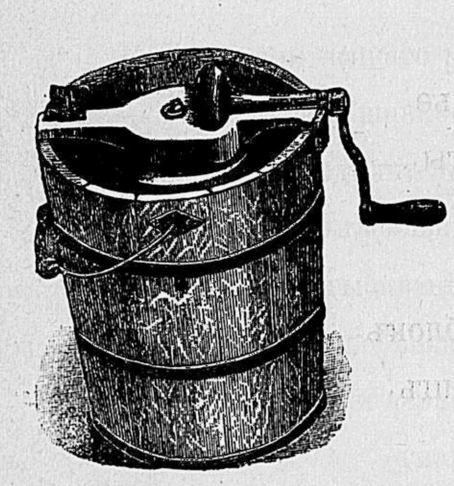
Ваниль.

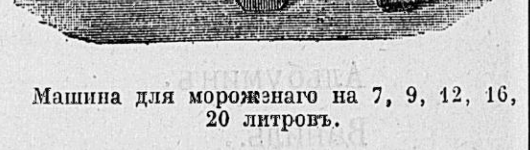
Холодильники.

Сливочное мороженое.

1 бутылку кипяченыхъ сливокъ постепенно вливаютъ въ смѣсь, сдѣланную изъ $3/4$ ф. сахара, хорошо смѣшаннаго съ тремя яйцами и ложкою ванильнаго сахара, все это, подогрѣвая, смѣшиваютъ хорошо, а лучше смѣшать не грѣя, и сахаръ брать въ пудрѣ, чтобы скорѣе разошелся. Процѣживаютъ и вливаютъ въ машину для мороженаго.

Тамъ, гдѣ требуется приготовлять много мороженаго, лучше пользоваться машиной вродѣ помѣщенной здѣсь на рисункѣ.



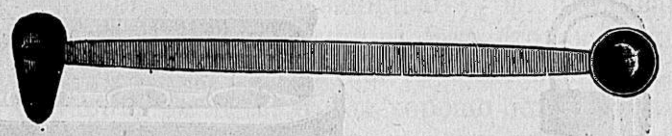


Американская мороженица на 1, 2, 3, 4, 6 квартъ.

Машина для мороженаго на 7, 9, 12, 16, 20 литровъ.

Резервуаръ массивный мѣдный хорошо вылуженный внутри, помѣщается въ большомъ крѣпкаго дерева боченкѣ. Во время работы, какъ котелъ, такъ и деревянную часть машины можно покрывать и задвигать спецiальными

крышками. Работа на этой машинѣ быстрая, чистая и очень удобная; разбирается свободно и просто.



Мѣдная луженая порцiонная ложка для мороженаго.

Фисташковое мороженое.

Сливочное мороженое подкрашивается въ зеленоватый цвѣтъ и прибавляютъ хорошо тертой фисташки; также поступаютъ при приготовленiи орѣховаго мороженаго, но не красятъ его.

Шоколадное мороженое.

Въ сливочное мороженое прибавляютъ какао въ порошкѣ или тертое какао, растопляютъ и смѣшиваютъ постепенно со сливками, или при подогрѣванiи съ общею массою.

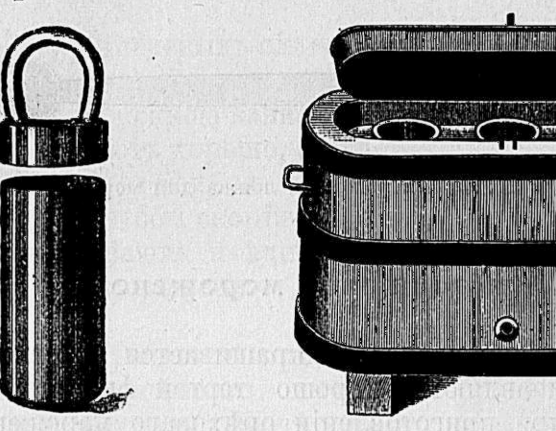
Ванильное мороженое.

Сливокъ густыхъ $1/2$ бутылки хорошо взбиваютъ и прибавляютъ сахарной пудры $1/8$ ф. и 1 ложку ванильнаго сахара, и сбиваютъ. Мороженое это называется ванильнымъ. Ваниль замѣняютъ сиропами отъ варенья или припасами и получаютъ разное фруктовое мороженое.

Слаботиры.

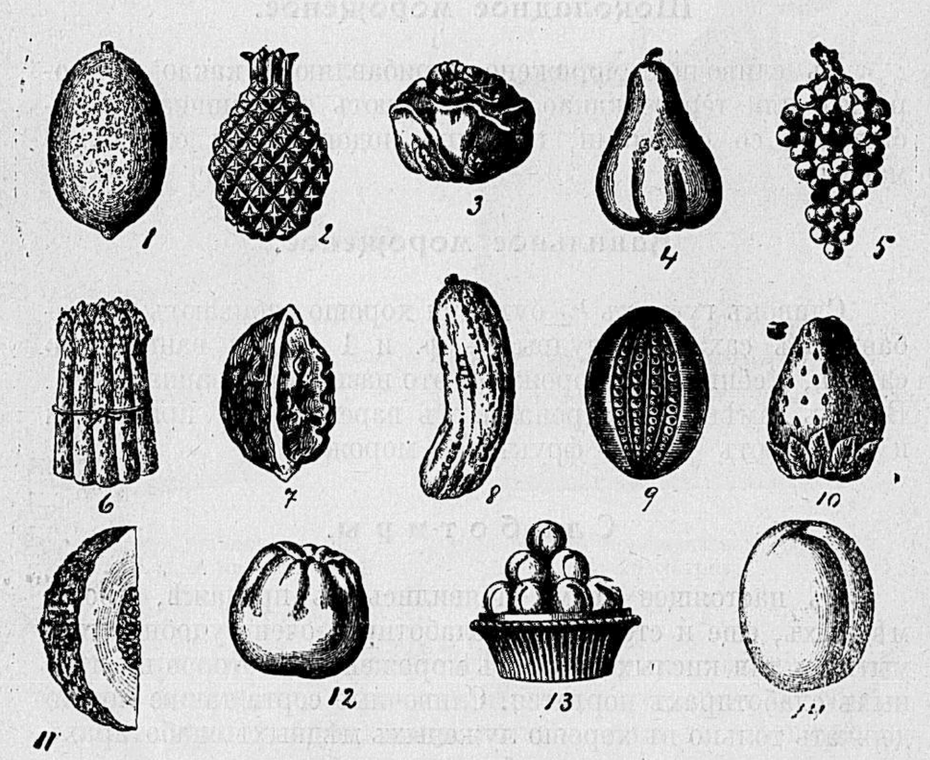
Въ настоящее время появились въ продажѣ, кромѣ мѣдныхъ, еще и стеклянные слаботиры, очень удобные для мытья и для кислыхъ сортовъ мороженаго, которое въ мѣдныхъ слаботирахъ портится. Сливочные сорта также можно держать только въ хорошо луженыхъ мѣдныхъ слаботирахъ и для нихъ стеклянные слаботиры или банки очень удобны.

Въ магазинахъ хорошо держать мороженое въ деревянныхъ кондесаторахъ.



Мѣдный слаботиръ для сбиванія мороженаго ручнымъ способомъ.

Кондесаторъ дубовый — ящикъ для сохраненія мороженаго съ 3 стеклянными банками.



Оловянныя формочки на шарнирѣ для порціоннаго мороженаго.

Сливочный кремъ.

½ бутылки густыхъ сливокъ сбиваютъ на льду, всыпаютъ сахарной пудры съ ванилью ¼ ф. и вливаютъ растворъ: 5 листиковъ желантина въ 2-хъ столовыхъ ложкахъ воды. Все это хорошо смѣшиваютъ и вливаютъ въ форму, которую ставятъ на ледъ. Когда хорошо остынетъ, то форму обмакиваютъ въ горячую воду, ставятъ на форму блюдо и перевертываютъ. Форму снимаютъ, а кремъ остается на блюдѣ.

Разные крема.

Всѣ остальные крема дѣлаются также, съ добавленіемъ 2 листиковъ желатина и разныхъ приправъ, въ зависимости отъ названія и вкуса. Красятъ въ слабые цвѣта.

Пломбиры.

Приготовляются какъ мороженое, но съ фруктами внутри. Фрукты нарѣзываются мелкими кусочками и кладутся въ заготовку передъ сбиваніемъ пломбира. При подачѣ пломбиры обкладываютъ бисквитами, длинно отсаженными на бумагу при выпеканіи.





Желѣзныя плотныя луженыя формы для пломбира, масла, стеарина и пр.

Желе разное.

1 ф. сахара всыпаютъ въ кастрюлю; кладутъ 20 листиковъ желатина, вливаютъ ¾ бутылки воды и ставятъ на конфорку. Когда закипитъ, прибавляютъ три бѣлка, разведенныхъ въ ¼ бутылки воды и кипятятъ, не давая очень сильно кипѣть, для чего снимаютъ съ огня и держатъ на краю конфорки. Въ эту основу для разныхъ сортовъ желе прибавляютъ двѣ-три рюмки ликера, винъ или сиропа, которое наливаютъ въ формы и застуживаютъ.

Заготовки.

Мы старались помѣстить заготовки въ тѣхъ статьяхъ книги, къ которымъ онѣ относились и намъ осталось только описать заготовку разныхъ припасовъ.

Припасы.

Припасами называютъ разныя фруктовыя пюре, заготовленныя на зиму въ сахарѣ. Протираютъ на сито ягоду или фрукты, густо проваренные въ водѣ, и смѣшиваютъ ихъ съ сахарною пудрою, закупориваютъ въ бутылки и держатъ на холодѣ. По другому способу варятъ протертые фрукты въ сахарѣ, какъ варится варенье, но значительно гуще. Заготовку эту хранятъ въ каменныхъ банкахъ, завязанныхъ пергаментомъ, но лучше всего дѣлать пюре безъ сахара, просто протирая на сито разные фрукты, проваренные въ водѣ, запаивать ихъ въ жестянки и потомъ снова проваривать въ кипяченной водѣ, т.-е. пастеризировать, какъ это было сказано при описанiи заготовки абрикосоваго пюре.

Яблоки.

Вмѣсто яблочнаго тѣста хранятъ антоновскiя яблоки въ свѣжемъ видѣ въ подвалахъ при температурѣ 2 градуса тепла. Яблоки складываютъ въ ящики или на соломѣ на землѣ, но ихъ не перекладываютъ ничѣмъ, а только часто переворачиваютъ, удаляя тѣ изъ нихъ, которыя стали немного портиться. Подвалъ долженъ быть сухой и его нужно вентилировать, чтобы не было спертаго воздуха, но при этомъ температура не должна падать ниже двухъ градусовъ тепла по Реомюру.

Лимонная, апельсинная и померанцевая цедра.

Необходимо хорошо промыть эти фрукты и сухо вытереть ихъ чистымъ полотенцемъ; потомъ стираютъ на рафинадный сахаръ кускомъ самый верхъ кожицы, не добираясь до бѣлыхъ мѣстъ, иначе припасъ будетъ горькимъ. Сахаръ этотъ толкутъ въ ступкѣ, потомъ прибавляютъ къ нему патоки ⅓ по вѣсу сахара, немного воды и ставятъ на конфорку, чтобы все это смѣшать хорошенько и сахаръ распустить но кипятить нельзя, иначе эфедры цедры улетучатся. Сиропъ этотъ наливаютъ въ бутылки и въ нихъ сохраняютъ для приправъ. Его называютъ иногда припасомъ.

Ананасы.

Покупаютъ заграничные ананасы въ жестянкахъ, рѣжутъ ихъ кружками ножомъ. Для этого прибиваютъ къ столу двѣ планочки такой толщины, какой хотятъ рѣзать ананасы, ставятъ ананасъ между планочками и рѣжутъ длиннымъ ножомъ кружки, разрѣзая нѣкоторые изъ нихъ на четыре части. Подъ ананасы кладутъ кружевныя подкладки. Разрѣзанные кружки ананасовъ кладутъ въ тазъ съ сиропомъ и провариваютъ ихъ до густоты 33°, а потомъ откидываютъ на рѣшетку надъ кондирнымъ ящикомъ и, когда сиропъ съ нихъ стечетъ совершенно, тиражатъ ихъ, какъ тиражатся вообще всѣ фрукты въ сахарѣ. Тиражъ даетъ на фруктѣ маленькіе кристаллики сахара, которые, покрывая фруктъ, не даютъ ему сохнуть. Ананасомъ всегда украшаютъ сверху коробки конфектъ; въ большія коробки конфектъ кладутъ цѣлый кружокъ ананаса.



Варенье.

Общія правила.

Московскія фабрики при варкѣ варенья придерживаются слѣдующихъ правилъ: ягоды изъ рѣшетъ осторожно высыпаютъ на лотки, столы очень тонкимъ слоемъ и даютъ имъ время отлежаться. Потомъ начинаютъ ихъ очень осторожно чистить, укладывая на рѣшета въ одинъ слой. Затѣмъ ихъ осторожно высыпаютъ въ приготовленные тазы съ сиропомъ. Какъ только сиропъ съ ягодами закипитъ и поднимется, тазъ снимаютъ съ огня и даютъ ему отойти, а на его мѣсто ставится слѣдующій тазъ. Каждый разъ, когда

сиропъ вскипаетъ и поднимается, тазы снимаются съ огня минутъ на 20 или болѣе. Такъ поступаютъ пока варенье не будетъ готово. При такомъ способѣ ягоды будутъ цѣлыми, пропитаны сиропомъ и никогда не скисаются.

Ягодное варенье.

Малина, земляника, клубника и прочія ягоды варятся одинаково: на 1 фунтъ ягоды кладутъ отъ 1 до 1½ фунта сахара. Чѣмъ больше сахара, тѣмъ больше будетъ сиропа. Кто любитъ варенье густое, долженъ класть меньше сахара. На каждый фунтъ сахара можно прибавлять хорошей карамельной картофельной патоки ¼ ф. или ⅛ ф. Можно варить и безъ патоки, но тогда варенье иногда засахаривается. Прежде всего нужно сварить сахарный сиропъ. Въ сахаръ наливаютъ воды столько, чтобы онъ намокъ весь, и ставятъ тазъ на конфорку, добавивъ патоки. Когда сиропъ дастъ толстую нитку, его снимаютъ съ конфорки и заливаютъ имъ положенную въ другой тазъ, хорошо очищенную и положенную нетолсто ягоду. Потомъ ставятъ опять варить. Когда ягода прокипитъ, ее снимаютъ съ огня и ставятъ на ½ часа, чтобы ягода выпустила сокъ, а потомъ опять варятъ до готовности на небольшомъ огнѣ. Варенье варятъ до тонкой нитки, т.-е. сиропъ долженъ давать между пальцами тонкую нитку. При выливаніи варенья въ банки нужно быть осторожнымъ, чтобы не затиражить сиропъ и не засахарить варенье. Крыжовникъ вымачиваютъ въ водѣ, чтобы онъ не морщился, но зато варенье теряетъ свой вкусъ.

Китайскія яблоки.

Китайскія яблоки или, какъ ихъ еще называютъ, райскія яблоки даютъ много сока, а потому для нихъ нужно брать 1½ ф. сахара и варить сиропъ до шарика и этимъ сиропомъ заливать положенныя въ тазъ яблоки, а въ остальномъ поступать какъ съ ягодами.

Фруктовое варенье.

Сливы, ренглоты, абрикосы, мирабель, лимонныя и апельсинныя корки и проч. фрукты варятся одинаково. Фрукты

отбираютъ, моютъ и накалываютъ булавками, проткнутыми черезъ пробку. Въ одну пробку можно помѣстить десятокъ и больше булавокъ, а потомъ укладываютъ въ тазы не выше двухъ рядовъ. Класть фрукты нужно плотно, чтобы не было много сиропа. До укладыванія въ тазы, фрукты обдаютъ кипяткомъ и если они очень жесткіе и кислые, немного кипятятъ въ немъ, хотя это и отнимаетъ вкусъ варенья, зато фрукты потомъ выходятъ красивыми и прозрачными. Уложенные въ тазы фрукты заливаютъ повыше жидкимъ сиропомъ и кипятятъ. Когда фрукты прокипятъ, ихъ снимаютъ и даютъ постоять сутки, а потомъ опять кипятятъ, и такъ поступаютъ 2—3 и даже 4 дня. Фрукты должны пропитаться жидкимъ сиропомъ и выпустить сокъ. Когда фрукты станутъ прозрачными, ихъ довариваютъ, т.-е. доводятъ сиропъ до густоты тонкой нитки.

Дыни, арбузы, яблоки, айва, груши и пр.

Варятся такъ же, какъ фрукты, но ихъ нужно хорошо наколоть и прокипятить въ кипяткѣ до мягкости. Если сиропъ при варкѣ загустѣетъ раньше, чѣмъ дыня будетъ прозрачною, то его разбавляютъ жидкимъ сиропомъ. Необходимо, чтобы фрукты были всѣ въ сиропѣ и не оставались наверху сухими.

Цукаты.

Въ продажѣ цукатами называются различные виды фруктовъ, сваренныхъ въ сахарномъ сиропѣ и подсушенныхъ. Они подраздѣляются на просто цукаты, глазированные фрукты и кіевское варенье. Заготовка цукатовъ и кіевскаго варенья не требуетъ много труда и легко приготовляется домашнимъ путемъ.

Плоды, назначенные для цуката, тщательно сортируются. Отбираются фрукты достаточно твердые, почти спѣлые. Кожу лучше очищать послѣ провариванія, чтобы больше сохранилось аромата.

Груши-цукаты.

Для приготовленія годны всякіе сорта грушъ, лишь отбираютъ не особенно мелкіе сорта. Особенно хорошій сортъ: красный бергамотъ. Отобранныя груши варятъ цѣлыми въ водѣ до тѣхъ поръ, пока ихъ легко можно будетъ проткнуть соломинкой. Послѣ этого ихъ чистятъ и бросаютъ въ холодную воду, подкисленную лимонной кислотой—не менѣе 2-хъ столовыхъ ложекъ на ведро—и оставляютъ ихъ тамъ часа 3—4. Крупные сорта разрѣзаются на 2—4 части, при чемъ вырѣзается сердцевина.

Далѣе ихъ опускаютъ въ кипящій сиропъ крѣпостью въ 21—25°Б и сейчасъ же снимаютъ съ огня, не давая кипѣть.

Черезъ сутки сиропъ вывариваютъ до 28°Б и бросаютъ въ него снова груши, даютъ разъ закипѣть, снимаютъ съ огня и оставляютъ стоять на сутки. По прошествіи этого времени, сиропъ снова уваривают до крѣпости въ 31—32°Б, послѣ чего кладутъ въ него груши и варятъ до прозрачности. Затѣмъ груши оставляютъ въ сиропѣ на 2-е сутокъ, послѣ чего можно начать подсушиваніе. Передъ сушкой необходимо дать цукатамъ время хорошенько освободиться отъ сиропа. Подсушиваніе въ сушилкѣ начинаютъ при температурѣ 32°—36° Р. и повышаютъ постепенно до 40° Реом. Выше этой температуры итти не совѣтуемъ. Подсохшія груши лучше всего разложить гдѣ-нибудь на сквозномъ вѣтру на рѣшетахъ и оставить ихъ на сутки и только тогда, когда сахарная корочка на нихъ уплотнится, можно начать укладывать въ ольховые ящики.

Яблоки-цукаты.

Изъ яблокъ отбираются лишь сладкіе сорта и съ плотной мякотью. Яблочные цукаты приготовляются такъ же, какъ и груши, но берутъ воду болѣе подкисленную. Кромѣ того, такъ какъ яблоки при варкѣ теряютъ свой ароматъ, то въ сиропъ прибавляются ваниль, корица, гвоздика и др. Яблоки никогда не оставляютъ цѣлыми, а обязательно рѣжутъ на ломтики. Передъ окончательной сушкой, яблоки

слегка обкатываются въ сахарномъ пескѣ и въ такомъ видѣ досушиваются. Если яблоки слабы, то къ водѣ прибавляютъ уксуса.

Айва.

Айву варятъ обязательно съ кожицей. Очищенную и нарѣзанную ломтиками айву заливаютъ кипящимъ сиропомъ. Варка и сушка производятся такъ же, какъ у грушъ. Для цукатовъ болѣе всего пригодна айва—яблоко круглой формы.

Вишня и черешня.

Выбираютъ болѣе крупныя ягоды, вынимаютъ косточки и сейчасъ же укладываютъ въ ведра и заливаютъ горячимъ сиропомъ въ 25°Б. На другой день сиропъ уваривають до 32—33° Б, кладутъ въ него ягоды и даютъ разъ вскипѣть. На 4-й день сиропъ снова увариваютъ до 32—33°Б, кладутъ въ него вишни и даютъ имъ хорошенько провариться. Затѣмъ оставляютъ все стоять дня 2, послѣ чего ягоды вынимаютъ, даютъ имъ обтечь и подсушиваютъ обычнымъ порядкомъ.

Кіевское сухое варенье.

Первый способъ.

Варится варенье обычнымъ путемъ, только крупные плоды сперва провариваются въ водѣ, а затѣмъ варятся въ сиропѣ, ягоды сразу заливаются сиропомъ, который каждый день увариваютъ. Наиболѣе правильно придерживаться тѣхъ же правилъ, что и для цукатовъ. Черезъ 2 недѣли послѣ пребыванія ихъ въ сиропѣ, ягоды вынимаются и подсушиваются обваленныя въ пудрѣ при температурѣ не выше 28° Реом.

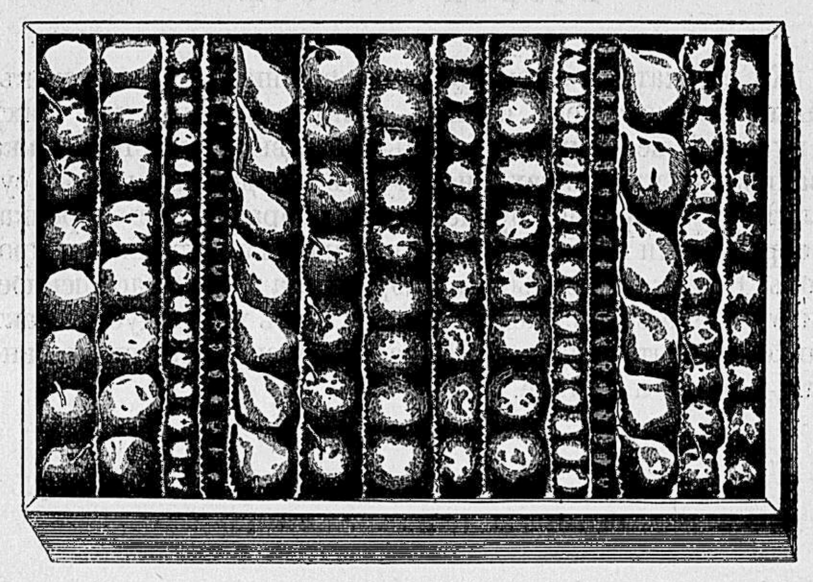
Второй способъ.

Къ цукатамъ прибавляютъ вишни безъ косточекъ, сливы безъ косточекъ и айву, рѣжутъ крупные изъ нихъ на кусочки, величиною не больше сливы и вмѣсто тиража заваливаютъ ихъ въ сахарной пудрѣ и подсушиваютъ въ сушилкѣ, въ возможно горячей, чтобы образовалась корочка; по образованіи корочки ихъ вынимаютъ изъ сушилки и продаютъ. Кіевское варенье безъ корочки, а просто засушенное, приготовлено очень плохо и этого дѣлать не слѣдуетъ. Такъ только портятъ цукаты. Кіевское варенье внутри должно быть мягкое и сочное.

Фрукты глазированные.

Фрукты глазированные приготовляются въ Крыму извѣстными мастерами изъ лучшихъ сортовъ снятыхъ съ дерева фруктъ, а потому кондитера предпочитаютъ покупать глазированные фрукты въ готовомъ видѣ. Они укладываются въ ящики около 12 фунт. и бываютъ нѣсколькихъ сортовъ: 1-й сортъ состоитъ изъ отдѣльныхъ сортовъ фруктъ, уложенныхъ въ ящики, которые состоятъ изъ персиковъ, бѣлой и розовой черешни, грушъ, абрикосовъ, инжира, померанцевъ, сливъ, ренглодовъ и грецкихъ орѣховъ. Второй сортъ состоитъ изъ смѣси арбузовъ, дыни, яблокъ, китайскихъ яблочекъ, айвы, апельсиновъ, лимоновъ, груши, персиковъ, ренглодовъ. Если фрукты эти покрылись бѣлыми налетами сахара, ихъ слѣдуетъ сложить на рѣшетку и подержать надъ водяными парами. Для этого ставятъ котелъ съ водою, и когда вода закипитъ, надъ нею въ парѣ держатъ фрукты или кладутъ рѣшетку на котелъ, но такъ, чтобы фрукты были подальше отъ воды. При этомъ необходимо поворачивать фрукты. Надъ паромъ фрукты глазированные достаточно продержать около 5 минутъ и они примутъ прозрачный видъ. Въ крайнемъ случаѣ фрукты можно обдать горя-

чимъ сиропомъ и потомъ вновь затиражить, но это дѣлать приходится очень рѣдко. Глазированные фрукты слѣдуетъ



Глазированные фрукты.

хранить въ температурѣ около 3° тепла, въ сухомъ но не въ сыромъ подвалѣ.

Способъ приготовленія.

(Французскій способъ).

Фрукты сперва бланшируются въ водѣ (т.-е. опускаются въ кипящую воду, для размягченія фруктъ, на нѣсколько минутъ, въ зависимости отъ сорта фруктъ), потомъ фрукты заливаютъ горячимъ сиропомъ, крѣпостью 26°Б, и каждый день увариваніемъ усиливаютъ эту крѣпость до 36°Б. Увариваніе продолжается дня 3, послѣ чего фрукты остаются въ немъ не менѣе 1 мѣсяца.

Передъ началомъ глазированія, фрукты вынимаютъ изъ сиропа, даютъ имъ обтечь и затѣмъ погружаютъ въ горячій свѣжій сиропъ, крѣпости 36°Б, который нагрѣваютъ до кипѣнія. Въ этомъ же сиропѣ можно проваривать много

порцій фруктъ. Вынутые изъ сиропа фрукты снова помѣщаются на рѣшето, чтобы они обтекли и затѣмъ приступаютъ къ глазированію. Для этого заранѣе приготовляютъ сиропъ въ 32°Б изъ лучшаго рафинада (не изъ песку) и увариваютъ его до тѣхъ поръ, пока не станетъ появляться пленка. Тогда въ него кладутъ ягоды, даютъ имъ разъ вскипѣть и снимаютъ котелъ съ огня. Съ помощью лопаточекъ отдѣльныя ягоды отодвигаютъ къ краю котла, сравниваютъ на нихъ слой сахара и сейчасъ же укладываютъ на рѣшета такъ, чтобы они не касались другъ друга.

Сиропъ очень быстро кристаллизуется, почему нельзя сразу глазировать много фруктовъ. Послѣ того, какъ фрукты обтекутъ, ихъ досушиваютъ въ сушилкѣ при температурѣ въ 24—28° Реом., на что требуется 3—4 часа.

При приготовленіи глазированныхъ дынь и арбузовъ берутъ лишь твердую часть мякоти. Лучше всего брать дыни канталупы и дубовки, а изъ арбузовъ—конскій арбузъ, у котораго корка чуть ли не въ половину толщины всего плода.

Ликеры.

Для ликеровъ приготовляется сиропъ изъ 1 фунта сахара и ½ ф. патоки картофельной. Сиропъ варится до густоты въ 35 градусовъ въ холодномъ видѣ и къ нему добавляется спиртъ въ 10°, въ который уже влита эссенція того названія, какой ликеръ приготовляется. На бутылку сиропа берутъ бутылку спирта. Ликеры эти выходятъ годными для приготовленія конфектъ, если въ нихъ налита хорошая эссенція.

Для карамели высшаго сорта, для достиженія тонкаго вкуса и аромата, ликеры приготовляются болѣе сложно. Приводимъ нѣкоторые рецепты:

Ликеръ „Aromatique".

Берутъ:

Свѣжей лимонной корки . . . . 5 зол.
Цейлонской корицы . . . . 5 »

Гвоздики . . . . 1 зол.
Спирта виннаго . . . . 500 »

Все это настаиваютъ въ продолженіе 5 дней, затѣмъ фильтруютъ и прибавляютъ краснаго вина 600 зол., сахара 300 зол. и воды перегнанной 100 зол.

Ликеръ вишневый.

Берутъ вишни свѣжей 300 зол., освобождаютъ отъ косточекъ, оставляя, однако, ихъ немного, раздавливаютъ и прибавляютъ спирта виннаго 95°-аго 65 зол., настаиваютъ въ теченіе 14 дней, послѣ чего отжимаютъ и фильтруютъ. Къ жидкости послѣ фильтраціи приливаютъ сиропъ изъ сахара 180 зол. и воды 60 зол. и наконецъ прибавляютъ персиковой эссенціи 1 зол., вишневой эссенціи 1½ зол. и 95°-аго спирта виннаго 100 зол.

Померанцевый ликеръ.

Берутъ свѣжей померанцевой корки 3 зол., рейнвейна (или другого бѣл. вина)—72 зол., настаиваютъ въ теченіе 7—8 дней, отжимаютъ, фильтруютъ и потомъ добавляютъ сахара 72 зол. Когда растворится сахаръ, прибавляютъ 1 зол. померанцевой эссенціи, виннаго спирта 95°-аго 64 зол. и подкрашиваютъ шафраномъ.

Пуншевый ликеръ.

Лимоннаго масла ½ зол.
Краснаго вина 750 зол.
Рома хорошаго 1500 зол.
Воды перегнанной 4000 зол.
Спирта виннаго 2400 зол.
Сокъ и корку съ 1 лимона
Сахара 3000 зол.

Даютъ отстояться, затѣмъ фильтруютъ.

„Мараскинъ" ликеръ.

Берутъ:
Розоваго масла . . . . 3 капли.
Лимоннаго масла . . . . 2 »

Коричнаго масла . . . . 2 капли.
Гвоздичнаго масла . . . . 2 »
Померанцеваго масла. . . . . 3 »
Горько-миндальнаго масла. . . . . 2 »
Настойки ванили . . . . 18 зол.
Малиноваго сиропа . . . . 500 »
Виннаго спирта . . . . 750 »
Воды перегнанной. . . . . 500 »

Мятный ликеръ.

Берутъ:

Свѣжихъ листьевъ кудрявой мяты 5 фунт.
» » перечной » 5 »
Корки отъ 4-хъ лимоновъ.

Все это обливаютъ спиртомъ виннымъ 3 литра и водой 3 литра. Даютъ настаиваться 24 часа, перегоняютъ 4 литра и добавляютъ: 5 фунт. сахара и воды перегнанной 5 фунт. подкрашиваютъ въ зеленый цвѣтъ.

Черничный ликеръ.

Раздавливаютъ свѣжую чернику и оставляютъ бродить 4—5 дней. Выжимаютъ, къ 500 частямъ черничнаго сока прибавляютъ:

Сахара 125 частей, корицы 4 части, гвоздики 1 часть.

Все это кипятятъ и процѣживаютъ. По охлажденіи прибавляютъ спирта виннаго 90°-аго 250 частей.

Ликеръ Кюрасао.

Берутъ:

Масла апельс. корки 3 зол.,
» померанц. корки 3 з.
» корки кюрасао 80 кап.
Тминнаго масла 60 капель,
Виннаго спирта 28 литровъ.

Все это смѣшиваютъ, настаиваютъ и послѣ фильтраціи прибавляютъ:

Настойки (1:4) свѣжей зеленой померанцевой корки 41 золотникъ. Сахарнаго сиропа 56 литровъ. Подкрашиваютъ до оттѣнка мадеры жженымъ сахаромъ

Горькая настойка для конфектныхъ ликеровъ.

4 зол. травы золототысячн.,	3 зол. мяты перечной,
4 » померанцев. корки,	1 » коріандра,
3 » мяты кудрявой,	1 » тмина,
1 » аниса,	4 » незрѣлыхъ померанц.

Настаиваютъ на винномъ 70°-мъ спиртѣ и прибавляютъ по вкусу въ слабый сиропъ.

Эссенція изъ ясменника

очень охотно употребляется многими для конфектъ, въ виду получаемаго пріятнаго вкуса и тонкаго аромата.

Первый рецептъ.

2½ фунта свѣжей травы душистаго ясменника (Asperula odorata), 4 золотн. свѣжей апельсинной корки (очищенной отъ бѣлой мякоти) и 2½ фунта виннаго спирта въ 90°, настаиваютъ не менѣе 24 часовъ. Послѣ отжимаютъ и фильтруютъ.

Второй рецептъ.

Свѣжую траву душистаго ясменника, очищенной отъ сорной травы и земли, помѣщаютъ въ широкогорлую бутыль, куда наливаютъ до горлышка виннаго 96°-наго спирта. Даютъ настояться 1 часъ и отфильтровываютъ. На 1 бутылку полученной жидкости вливаютъ 2 капли апельсиннаго масла.

Чайный ликеръ, ароматный.

Берутъ: Чая лучшаго 30 золотниковъ,
Ванили 1 золотн.,
Сахара 5 золотн.
Воды перегнанной 200 золотн.
Коньяку лучшаго 150 золотн.

Настаивать не менѣе 3-хъ дней, послѣ чего фильтруютъ. Ваниль необходимо предварительно растереть съ сахаромъ.

Ликеры для конфектъ

по французскимъ рецептамъ.

По этимъ рецептамъ ликеры готовятся многими мастерами, вслѣдствіе ихъ простоты и хорошихъ результатовъ. Сперва приготовляется *ликерная жидкость,* рецептъ которой слѣдующій: кипятятъ сахара 35 фунт., воды 17 бут., остудить и влить спирта 85%—22 бутылки.

Иногда къ этому количеству прибавляютъ 1 бутылку глицерина, что даетъ густоту и особенную маслянистость.

Мартиникъ (Anisette de Martinique).

Анисоваго масла 2 зол.,	Коричнаго масла 1/8 золотн.
Укропнаго масла ½ зол.,	Ликерн. жидкости 19 бут.

Дамскій букетъ (Bouquet des Dames).

Гвоздичнаго масла 12 кап.	Корицеваго масла 12 капель.
Розоваго масла 15 кап.	Ликерной жидкости 19 бут.

Кюрасао.

Апельсин. масла 1 зол.	Гвоздичнаго масла 12 капель.
Померанцеваго масла 2 зол.	Ликерн. жидкости 19 бут.

Мальтійскій лимонный ликеръ.

Лимоннаго масла 1 зол.,	Настойки ванили на спирту $1\frac{1}{2}$ зол.,
Коріандроваго масла 12 кап.	Настойки корицы на спирту $1\frac{1}{2}$ золотн.
Нероліеваго масла 5 капель	
Апельсиннаго масла 30 кап.	

Ликерной жидкости 19 бут.

Ликеръ Капуциновъ.

Анисоваго масла $\frac{1}{2}$ зол.	Мятнаго масла 15 капель.
Укропнаго масла $\frac{1}{2}$ зол.	Коричнаго масла 1 золот.
Нероліеваго масла 12 кап.	Ликерной жидкости 19 бут.

Англійскій Вермутовый ликеръ.

Анисоваго масла 2 зол.	Настойки имбиря на спирту 1 золотн.
Полыннаго масла 2 зол.	

Ликерн. жидкости 19 бут.

Краски.

Если подъ рукой нѣтъ готовыхъ красокъ, сухой или бретона, то на первое время можно обойтись и безъ нихъ, приготовляя краску домашнимъ путемъ. Всѣ помѣщенныя ниже краски абсолютно безвредны.

1. Красная кошенильная краска.

Берутъ:

Кошенили въ порошкѣ 2 зол. Углекаліевой соли 4 зол.

Воды 50 зол.

Смѣшиваютъ и настаиваютъ въ теченіе 2-хъ дней, затѣмъ прибавляютъ виннаго камня въ порошкѣ 12 зол., квасцовъ въ порошкѣ 1 зол., хорошо мѣшаютъ, даютъ отстояться и фильтруютъ, прибавляя время отъ времени понемногу кипящей воды съ такимъ разсчетомъ, чтобы получилось смѣси 62 золотн., потомъ прибавляютъ спирта виннаго 3 золотника.

2. Тоже, другой рецептъ.

Берутъ:

Кошенили въ пор. 1 зол. Виннаго камня въ пор. 1 зол.
Углекаліевой соли 1 зол. Квасцовъ 1 зол.

Воды 20 золотн.

Кипятятъ, въ продолженіе часа, затѣмъ фильтруютъ, и послѣ прибавляютъ сахара 10—15 зол.

3. Красная черничная краска.

Берутъ: сушеной черники 6 частей, измельчаютъ въ ступкѣ и размѣшиваютъ ее въ горячей водѣ 14 частей, послѣ чего приливаютъ виннаго спирта 7 частей.

Даютъ отстояться 3—4 дня, послѣ чего смѣсь кипятятъ, отжимаютъ, фильтруютъ черезъ фланелевый мѣшокъ и вывариваютъ до густоты экстракта.

4. Желтая краска.

Первый рецептъ.

Берутъ: Куркумы 1 зол., спирта виннаго 60°-наго 10 з., настаиваютъ въ теченіе 8 дней и фильтруютъ.

Второй рецептъ.

Шафрана 1 зол. Воды перегнанной 10 зол.
Глицерина 1 зол.

Настаиваютъ около 5 часовъ, отжимаютъ. Отжатый

шафранъ снова настиваютъ въ перегнанной водѣ 10 зол. Послы обѣ жидкости сливаютъ вмѣстѣ и выпариваютъ, пока не получится 10 зол. жидкости.

Послѣ охлажденія прибавляютъ 3 зол. спирта виннаго.

5. Коричневая краска.

Мелкаго сахара 150 зол., углекаліевой соли 1 зол. смѣшиваютъ тщательно и нагрѣваютъ на сковородѣ, на открытомъ огнѣ, пока вся масса не превратится въ черно-бурый цвѣтъ и не появятся бѣлые пузыри. Послѣ этого разбавляютъ водой и фильтруютъ.

5. Зеленая краска.

Первый рецептъ.

Берутъ: растворъ индиго карминъ, настойки шафрана и смѣшиваютъ до желаемаго оттѣнка.

Второй рецептъ.

Берутъ свѣжей травы шпината, 1¼ фунта, рѣжутъ на мелкіе кусочки, приливаютъ спирта виннаго 2 фунта, настаиваютъ 1 сутки и фильтруютъ. Держать въ темномъ мѣстѣ.

Очищеніе земляники отъ сора.

Отъ обмыванія водой ягоды теряютъ присущій имъ вкусъ и ароматъ. Вмѣсто этого, надо намочить кисею, положить на нее ягоды и слегка встряхивать; весь соръ пристанетъ къ кисеѣ и ягоды очистятся.

Сохраненіе свѣжихъ яблокъ.

Для сохраненія яблокъ впрокъ, отбираются самые спѣлые и чистые плоды, безъ пятенъ, снятые съ дерева руками, а не упавшіе и не стрясенные. Заранѣе приготовляется песокъ: не крупный песокъ кладется въ кадку, куда наливается вода ведеръ 5, взмучиваютъ и сливаютъ воду и продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока послѣ взмучиванія вода будетъ чистая, затѣмъ промываютъ подкисленной соляною кислотою водою (4 винныя рюмки на 1 бутылку), снова промываютъ чистой водой и сушатъ. Сушка сперва происходитъ на воздухѣ, а потомъ на плитѣ, гдѣ его прокаляютъ. Прокаленный песокъ остужаютъ. На дно ящика насыпается слой такого песку, на него кладутся осторожно сухія и протертыя яблоки. Слѣдятъ, чтобы они не прикасались другъ къ другу и засыпаютъ пескомъ. Ящикъ заколачиваютъ и сохраняютъ въ сухомъ и не слишкомъ тепломъ мѣстѣ. Лучшая температура не ниже 3° и не выше 8° R. тепла. Этотъ способъ самый распространенный и самый вѣрный. Яблоки сохраняются до конца іюля (особенно антоновка). Болѣе нѣжные сорта вылеживаютъ до мая.

Сохраненіе яицъ впрокъ.

Первый способъ.

Хорошо очищенныя отъ грязи и пыли, вытираютъ чистыми едва влажными полотенцами (мыть, никоимъ образомъ нельзя, т. к. мытье ускоряетъ порчу) яйца кладутъ на нѣкоторое время въ крѣпкій растворъ обыкновенной поваренной соли (такой крѣпости, что яйцо плаваетъ, но не всплываетъ), затѣмъ перекладываютъ въ корзину, засыпаютъ сухимъ торфянымъ порошкомъ и ставятъ въ сухое прохладное мѣсто.

Второй способъ.

Въ Германіи практикуется слѣдующій способъ: на 1½ бут. воды кладется на кончикѣ перочиннаго ножа немного марганцево-кислаго кали; въ этой смѣси хорошо вычищенныя яйца выдерживаются 1 часъ, послѣ чего они тщательно протираются, просушиваются и обертываются въ

чистую бумагу, укладываются въ корзину рядами и ставятся въ сухое мѣсто, гдѣ должна быть ровная температура, ни въ коемъ случаѣ ни ниже 0°.

Если яйца были взяты свѣжими и тщательно вычищены, то они свободно сохраняются безъ малѣйшей порчи и потери вкуса, около 7 мѣсяцевъ.

Третій способъ.

Укладываютъ яйца въ невысокія кадки и наливаютъ ихъ водою, обезвреженною салициловою кислотою. На каждое ведро воды вливаютъ ½ стакана воды, насыщенной салициловою кислотою. Бочки накрываютъ хорошо прилаженными деревянными крышками для уменьшенія испаренія воды и для огражденія ея отъ пыли.

Вмѣсто салициловой кислоты можно брать формалинъ. На ведро воды достаточно влить 10 капель формалина. Если вода испарилась, то выпускать ее въ отверстіе, сдѣланное у самаго дна бочки и закрытое деревянною затычкою, т.-е. выпускать старую и наливать свѣжую воду, обезвреженную салициловою кислотою и формалиномъ.

Шафранъ.

Шафранъ многолѣтнее травянистое растеніе, снабженное клубнемъ, величиною въ грецкій орѣхъ и имѣетъ зеленые длинные узкіе листья. Воронкообразный цвѣтокъ лиловаго цвѣта. Разные сорта имѣютъ разнообразные цвѣта. Первоначальная родина шафрана Малая Азія и Персія, откуда онъ получилъ распространеніе и разводится теперь въ Азіи и Европѣ. У насъ въ Россіи шафранъ воздѣлывается съ давнихъ временъ въ Закавказьѣ. Осенью собираютъ цвѣты, отрѣзаютъ пестики, быстро сушатся и поступаютъ въ продажу. Шафранъ имѣетъ своеобразный пряный запахъ, имѣетъ способность впитывать въ себя влагу, содержитъ въ себѣ красящее вещество кроцинъ и шафрановое масло, быстро застывающее на воздухѣ.

Въ большихъ дозахъ шафранъ ядовитъ.

Главнымъ образомъ онъ употребляется въ кондитерскомъ, булочномъ и ликерномъ производствахъ и имъ часто подкрашиваютъ масла, сыры и пр.

Альбуминъ.

Альбуминъ, или бѣлковина, бываетъ яичный, кровяной и растительный.

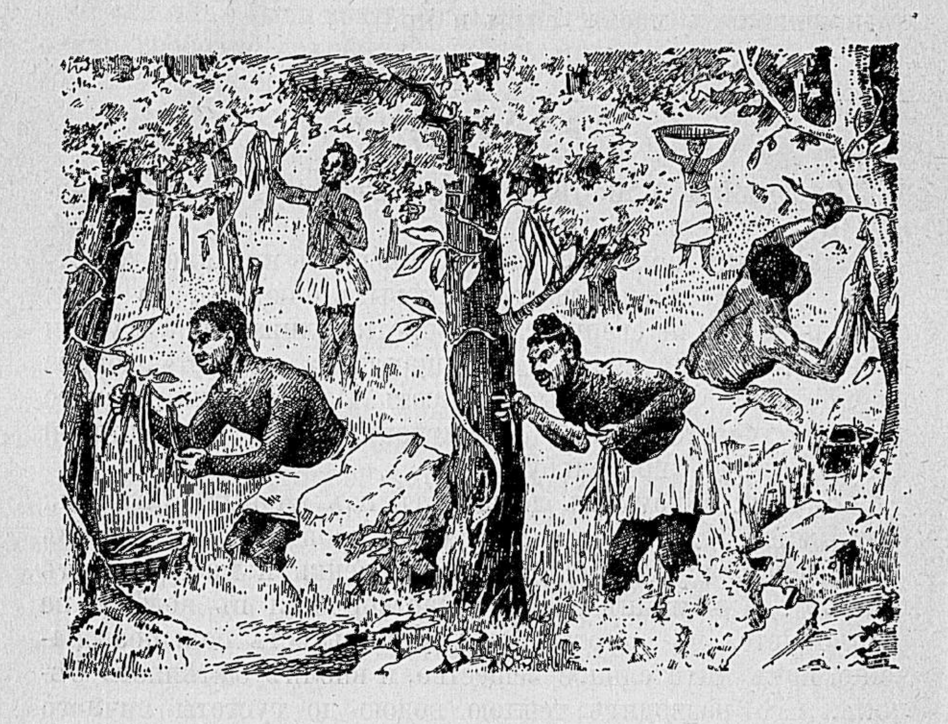
На рынкѣ большею частью продаютъ кровяной альбуминъ. Кровь оставляютъ въ цинковыхъ блюдахъ, до тѣхъ поръ, пока она не свернется; сыворотку сливаютъ, а сгустки крови рѣжутъ на куски и помѣщаютъ на сита; стекающую жидкость отбѣляютъ и высушиваютъ. Изъ 1 штуки рогатаго скота получается около 18 литровъ крови, изъ которой добываютъ 400 гр. альбумина.

Яичный альбуминъ добываютъ изъ яичныхъ бѣлковъ: отдѣляютъ бѣлокъ отъ желтковъ, процѣживаютъ черезъ сито; черезъ сутки удаляютъ всѣ пленки и массу сушатъ при 50°. Альбуминъ хорошо растворяется въ водѣ и не растворяется въ спирту. Альбуминъ имѣетъ большое значеніе, какъ питательное вещество, и вполнѣ замѣняетъ бѣлокъ. Его разводятъ теплою водою до густоты яичнаго бѣлка и сбиваютъ, какъ обыкновенный бѣлокъ.

Ваниль.

Родина ванили Мексика. Ваниль лазящее растеніе, высоко взбирающееся на деревья, изъ семейства орхидныхъ, имѣющее мясистый плодъ, въ формѣ длиннаго боба, наполненный очень мелкими сѣменами и пахучимъ веществомъ. Его разводятъ слѣдующимъ образомъ: къ деревьямъ прикрѣпляютъ черенки ванили, давая имъ слегка коснуться земли. Черенки очень быстро пускаютъ корни въ кору и черезъ два года начинаютъ приносить плоды, до 50 штукъ ежегодно. Не вполнѣ созрѣвшіе плоды собираютъ, сушатъ пучками на воздухѣ. Плоды принимаютъ коричнево-черный цвѣтъ, развиваютъ въ себѣ тонкій пріятный ароматъ и

покрываются ванилиномъ, въ видѣ тонкихъ, игольчатыхъ кристалловъ.



Въ послѣднее время ваниль разводятъ во многихъ тропическихъ странахъ. Ваниль прежде употреблялась, какъ лѣкарство при нервныхъ страданіяхъ, теперь же она служитъ исключительно въ качествѣ приправъ въ кондитерскомъ и булочномъ производствахъ. Лучшіе сорта ванили разводятся на французскихъ островахъ Reunion или Burbon, почему и называются бурбонскою ванилью. Эти сорта отличаются нѣжнымъ и пріятнымъ запахомъ, и ароматъ долго держится. На германскихъ островахъ Зунда и Таити тоже разводятъ ваниль, которую называютъ ванилью Таити. Эта ваниль по силѣ запаха, по качеству и пріятности аромата значительно уступаетъ бурбонской ванили. Благодаря этимъ недостаткамъ, сорта эти цѣнятся въ 3 раза дешевле бурбонской.

Ваниллинъ.

Ваниллинъ или ванильная камфора—имѣетъ видъ тонкихъ игольчатыхъ кристалловъ, бѣлаго цвѣта, имѣетъ сильный запахъ ванили и жгучій вкусъ. Больше всего его находится на стручкахъ ванили. Продажный ваниллинъ добывается искусственнымъ путемъ изъ сіамскаго роснаго ладана, свекловичнаго сахара, гваяковой смолы и мн. др. растительныхъ веществъ. Химически его приготовляютъ изъ эйгенола, кониферина и буковаго гваякола. Винилинъ легко растворяется въ водѣ, спиртѣ и эфирѣ, плавится при 80°. Онъ вполнѣ замѣняетъ ваниль, при чемъ обходится во много разъ дешевле: 1 гр. ваниллина замѣняетъ 50 гр. ванили. Въ издѣліяхъ ваниль дольше сохраняетъ ароматъ, чѣмъ ванилинъ.

Средство для уничтоженія прусаковъ.

Не рѣдко въ кондитерскихъ, и булочныхъ появляются прусаки. Для уничтоженія ихъ необходимо побрызгать водою въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ они завелись, и посыпать бурою въ порошкѣ. Это лучшее средство для ихъ уничтоженія.

Примѣненіе искусственнаго холода въ булочномъ и кондитерскомъ производствахъ.

Какъ безъ огня и воды не можетъ обойтись булочное производство, для коего необходима прежде всего теплота печей, такъ раціонально поставленное тоже булочное и кондитерское производство не могутъ обойтись безъ примѣненія искусственнаго холода.

Будетъ ли то холодъ отъ хорошо устроенныхъ ледниковъ изъ натуральнаго льда, будетъ ли то холодъ, получаемый отъ снѣга, льда и соли, или наконецъ, отъ спеціальныхъ холодильныхъ машинъ—безразлично.

Практика Америки и Западной Европы давно уже признала важное экономическое, санитарное и гигіеническое значеніе искусственнаго холода, въ продолжительномъ со-

храненіи отъ порчи скоропортящихся продуктовъ, какъ-то: мяса, рыбы, битой птицы, дичи, масла, яицъ, сыра, фруктовъ, пива, вина и т. д. Та же практика убѣдила въ необходимости и цѣлесообразности использованія холода въ булочномъ, хлѣбопекарномъ, кондитерскомъ, шоколадномъ и иныхъ сродныхъ производствахъ. Въ настоящей статьѣ мы вкратцѣ укажемъ, съ какой цѣлью примѣняется искусственный холодъ въ указанныхъ производствахъ. Холодное храненіе при +2° до +4° С. весьма полезно для зерна, муки, предупреждая развитіе паразитовъ въ складахъ, предупреждая самовозгораніе муки и отрубей.

Особенно холодъ необходимъ въ большихъ производствахъ хлѣба, въ крупныхъ пекарняхъ. При температурѣ +2°С холодъ задерживаетъ развитіе растительныхъ и животныхъ паразитовъ; при низкой температурѣ хорошо сохраняются дрожжи, уменьшается кислотность хлѣба. При холодномъ храненіи, при +8°С, удѣльный вѣсъ хлѣба уменьшается, поры дѣлаются меньше, но ихъ общій объемъ больше. Хлѣбъ при холодномъ храненіи получается удобоваримѣе.

Въ Вѣнѣ существуетъ большая пекарня, практикующая холодное храненіе.

Также въ Миланѣ (Италія) при одной изъ пекарень существуетъ недавно устроенная холодильная установка.

Три года тому назадъ, было издано обязательное постановленіе, запрещающее примѣненіе ночного труда. А такъ какъ по утрамъ надо было продавать все-же свѣжій хлѣбъ, то пекарни стали примѣнять слѣдующее.

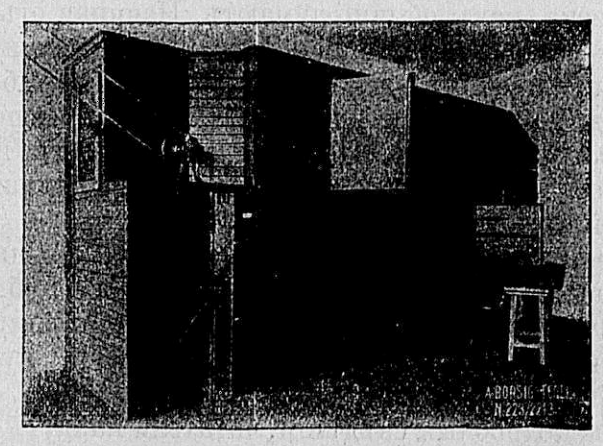
Къ вечеру они заготовляютъ тѣсто и дабы до утра оно не перекисло, тѣсто это въ отдѣльныхъ кускахъ, въ формѣ булокъ, помѣщаютъ на длинныхъ переносныхъ полкахъ въ холодильныхъ камерахъ съ температурой +6°С. Здѣсь тѣсто сохраняется до утра, когда затѣмъ уже пекари ставятъ тѣсто въ печи.

Шоколадное и кондитерское производства, совершенно не мыслимы безъ примѣненія искусственнаго холода. Въ этихъ производствахъ холодъ нуженъ не только для ускоренія охлажденія, но и для отвердѣванія готоваго товара. И не только потому, что шоколадъ для своего отвердѣванія требуетъ много времени, но еще и потому, что свѣжій

шоколадъ, отвердѣвшій на холодѣ, легче отдѣляется отъ неглубокихъ жестяныхъ формочекъ; въ теплотѣ же частицы шоколада приклеиваются къ формамъ.

Температура для отвердѣванія и сохраненія шоколада +4° до +6°С.

На маленькихъ фабрикахъ шоколадныя формы ставятъ обыкновенно прямо на холодильныя трубы или въ холодильные шкафы; въ большихъ же производствахъ устанавливаютъ круглый холодильникъ, сберегающій много мѣста. Этотъ послѣдній холодильникъ представляетъ изъ себя шкафъ цилиндрической формы, около 12 футовъ въ діаметрѣ, при высотѣ около 8 футовъ; въ немъ находится много полокъ, радіально расположенныхъ, на которыя и ставятся формы съ шоколадомъ.



Холодильный шкафъ на шоколадной фабрикѣ Тиде и К° въ Москвѣ.

На рисункѣ показанъ холодильный шкафъ на шоколадной фабрикѣ Тиде и К° въ Москвѣ.

Существуетъ много различныхъ способовъ охлажденія шоколада и конфектныхъ массъ, но въ подробности входить мы не будемъ.

Такъ какъ кондитерское производство связано съ потребленіемъ масла, сливокъ, молока, яицъ и пр., то въ цѣляхъ имѣть подъ рукой всегда свѣжій товаръ, кондитерскія фабрики разумно поступаютъ, когда при своихъ производствахъ строятъ холодильники для указанныхъ сырыхъ матеріаловъ. Закупая по дешевымъ цѣнамъ въ періоды

усиленнаго предложенія на рынкахъ, фабрикантъ выгадываетъ вдвойнѣ: товаръ будетъ имѣть всегда свѣжій и по дешевымъ цѣнамъ закупленный. Также необходимъ холодъ въ шкафе, при сохраненіи пирожнаго, напитковъ, лимонада и пр.

Въ послѣднее время стали примѣнять машинное охлажденіе, для быстраго приготовленія и сохраненія мороженаго. Послѣднее сохраняется при температурѣ—8°до—10°C.

Обычно каждаго фабриканта, заводчика и вообще производителя въ сильной степени интересуетъ вопросъ, о стоимости холодильныхъ устройствъ. На этотъ вопросъ отвѣтить прямо трудно, вѣрнѣе невозможно. Стоимость зависитъ отъ размѣровъ предпріятія, количества сохраняемаго товара, размѣровъ шкафа или холодильной камеры. Во всякомъ случаѣ, стоимость холодильнаго устройства не столь высока, какъ обычно думаютъ. Начиная отъ 600 руб. и выше,—вотъ стоимость оборудованія. Существуютъ холодильныя машины различныхъ системъ и выбрать изъ нихъ подходящую для даннаго дѣла для неспеціалиста весьма затруднительно. Поэтому, лучше всего предварительно посовѣтоваться съ спеціалистами, понимающими и знающими холодильную технику.

Существуютъ машины со шкафами и небольшими ледодѣлательными отдѣленіями въ 800 руб., 1000 руб. и выше. Для приготовленія 5 пуд. льда въ сутки или для охлажденія, соотвѣтственнаго количества шоколада, нужна машина въ 1100—1200 руб.

Болѣе подробныя свѣдѣнія, читатели найдутъ въ книгѣ инженера М. Т. Зароченцева «Холодильное дѣло», ц. 50 к., изданіе Московскаго Комитета по холодильному дѣлу (Б. Лубянка, д. Трындина), гдѣ можно получить и интересующія читателей справки.

Въ тѣхъ же цѣляхъ освѣдомленія заинтересованныхъ лицъ, съ января 1912 года, издается журналъ «Холодильное дѣло» подъ редакціей инженера М. Т. Зароченцева (въ годъ 3 руб.).

Для машиннаго оборудованія шоколадныхъ холодильниковъ, существуетъ нѣсколько фирмъ, отъ которыхъ также можно получить интересующія свѣдѣнія о стоимости холодильныхъ машинъ.

В. Арк.

Формы для мороженаго.

» » крема.

» » пломбира.

» » желе.

Ящики для кандировки фруктъ.

Слаботиры мѣдные.

» желѣзные.

Кондесаторы.

Банки стекл. для храненія мороженаго.

Мороженицы.

Машины для мороженаго.

Ложки » »

Требуйте полный прейсъ-курантъ.

ОТДѢЛЪ VIII.

Рисунки тортовъ.

Выставочныя вещи.

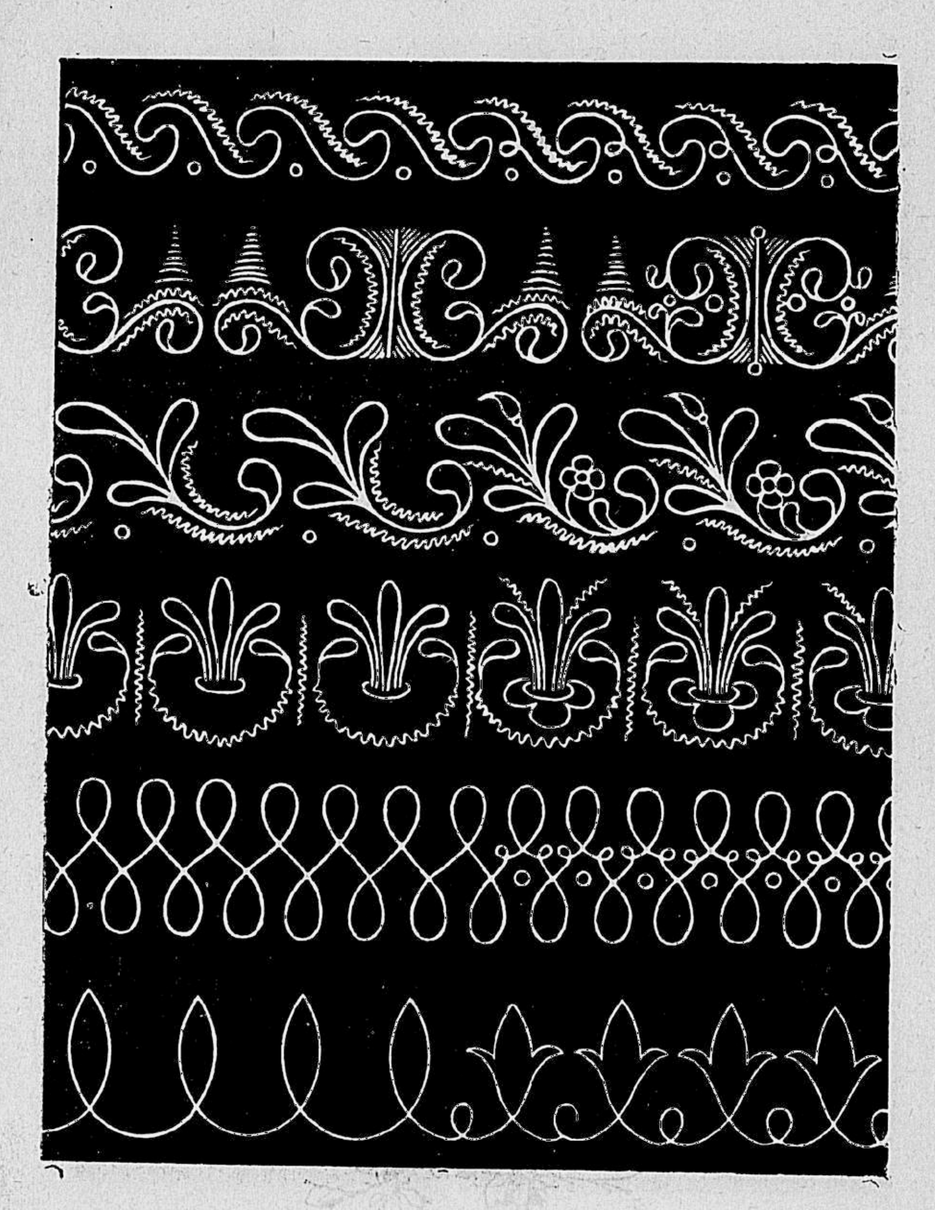
Пирамиды.

Вазы.

Бордюры.

Монограммы.





Мотивы работъ трубочками.

Мотивы работъ трубочками.



Крокамбушъ изъ апельсиновъ.

Очистить апельсины четвертинками, наблюдая, чтобы не сорвать бѣлую кожицу покрывающую ихъ, проколоть тонкими деревянными шпильками, закарамелевать и остудить.

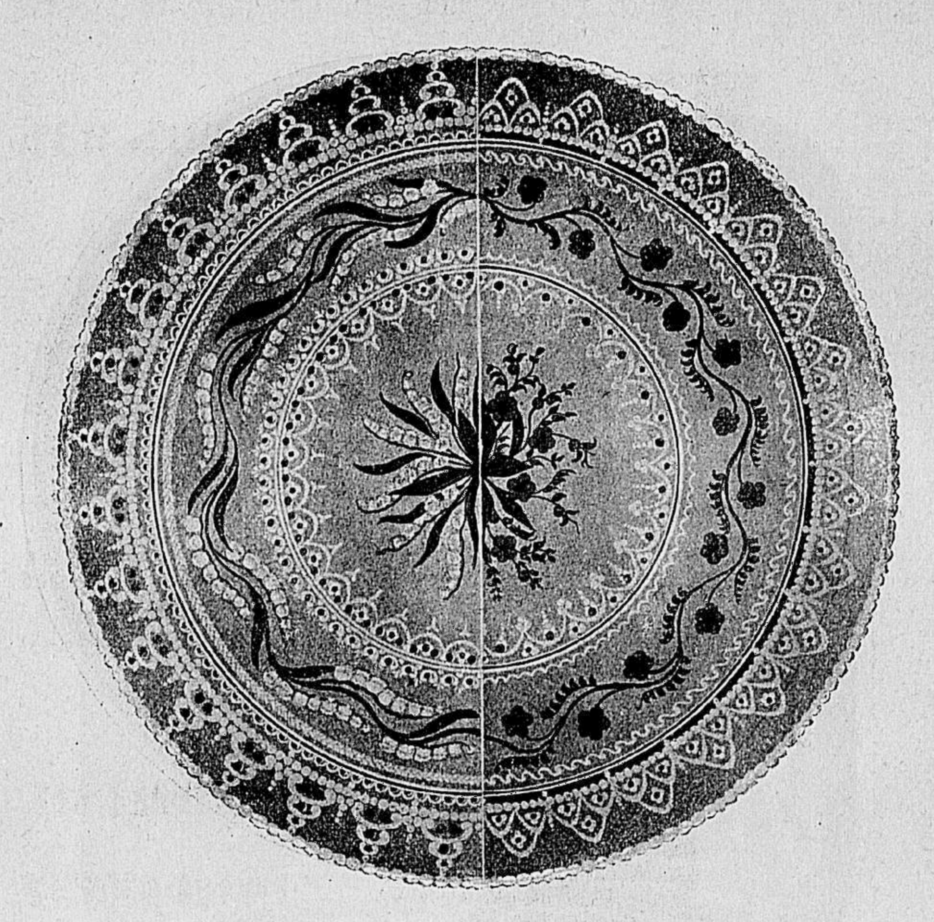
Смазавъ форму, начать выкладывать ее ломтиками апельсина. Промежутки заполнять хорошо высушенными и закарамелеванными вишнями.

Когда форма наполнится, выложить изъ нея крокамбушъ и украсить верхушку вишнями и апельсинами, какъ на рисункѣ.

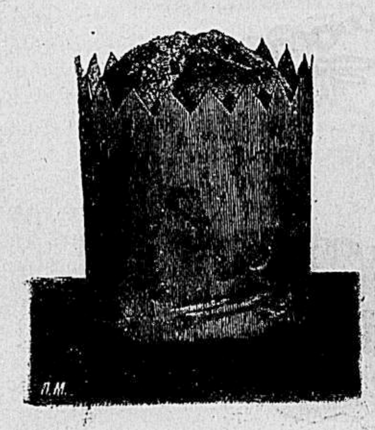


Пирамида изъ густой мерянги.

Круглый въ $^1/_4$ вершка толщины пластъ плотной мерянги выпеченный въ бумажномъ кольцѣ обкладывается мерянговымъ пирожнымъ. Пустую середину заполняютъ легкимъ кремомъ, или сбитыми сливками, сверху накладываютъ меньшій кружокъ изъ мерянги, обкладываютъ новымъ рядомъ пирожнаго, пустую середину снова заполняютъ кремомъ, или сливками и т. д. пока не получится пирамида, изображенная на настоящемъ рисункѣ.



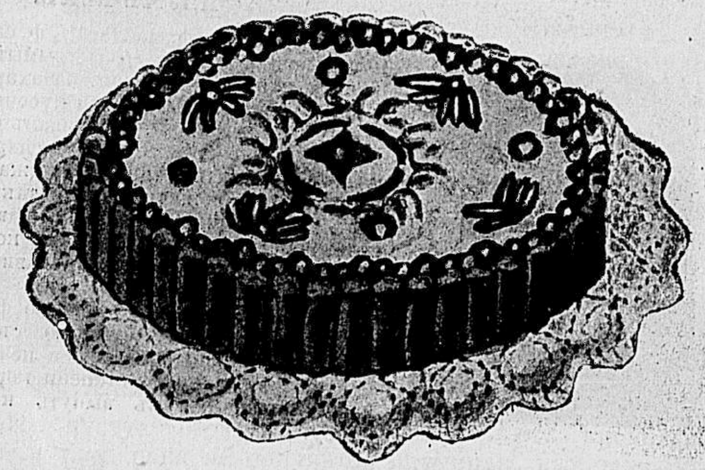
ПЛУМЪ-КЭКЪ.



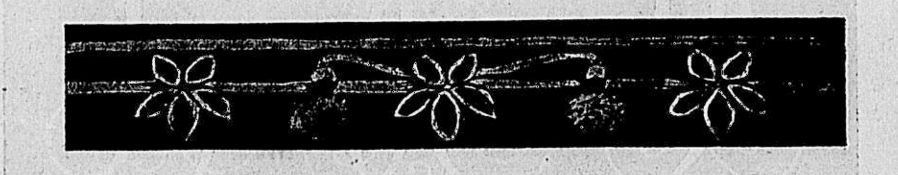
$1^1/_4$ ф. муки, $1^1/_4$ ф. масла, $1^1/_4$ ф. сахара, 8 шт. яицъ, щепотка соли, $^1/_8$ ф. вымытой и высушенной коринки, $7^1/_2$ зол. засахареннаго лимона, нарѣзаннаго мелкими кусочками, 6 зол. такого же апельсина. Размѣшавъ въ каменной чашкѣ въ теченіи 5 минутъ сахаръ, соль и масло, положить яйцо; продолжать мѣшать; размѣшавъ положить второе и такъ до послѣдняго. Когда яйца хорошо смѣшаются, прибавить перемѣшанную муку и когда составъ совершенно сгустится, прибавить ломтики апельсина и лимона.

Вымазавъ масломъ высокую форму, выложить дно и бока бумагою съ рубчатыми краями, наполнить массою и печь въ теченіи $1^3/_4$ часа въ жару до степени коричневой бумаги. Прежде чѣмъ вынуть надо сдѣлать пробу.


АННА




ЕКАТЕРИНА



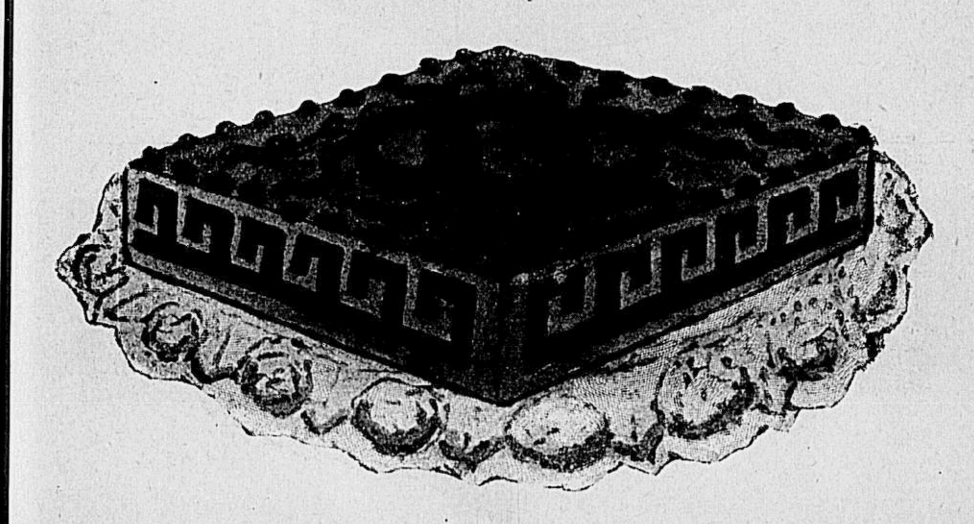


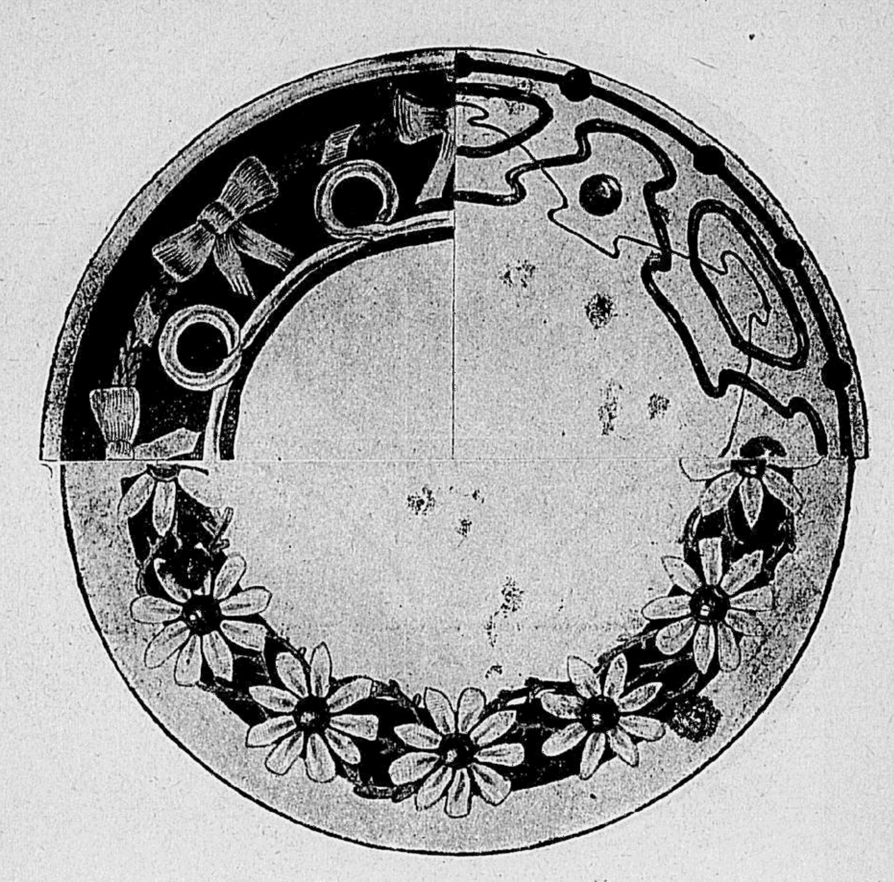
Четыре мотива для тортовъ.



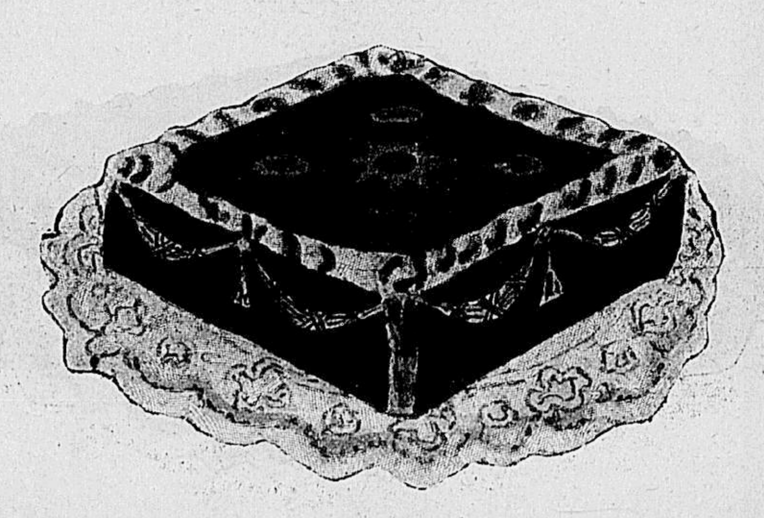


Половинки двухъ тортовъ.

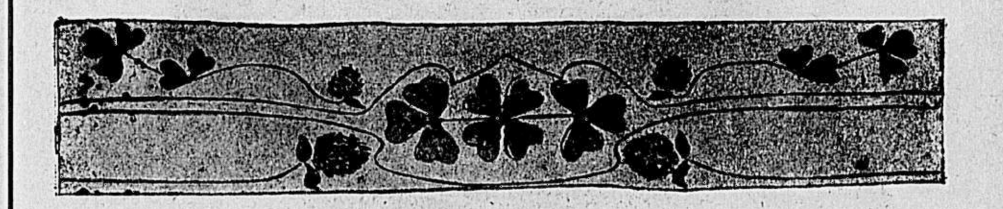


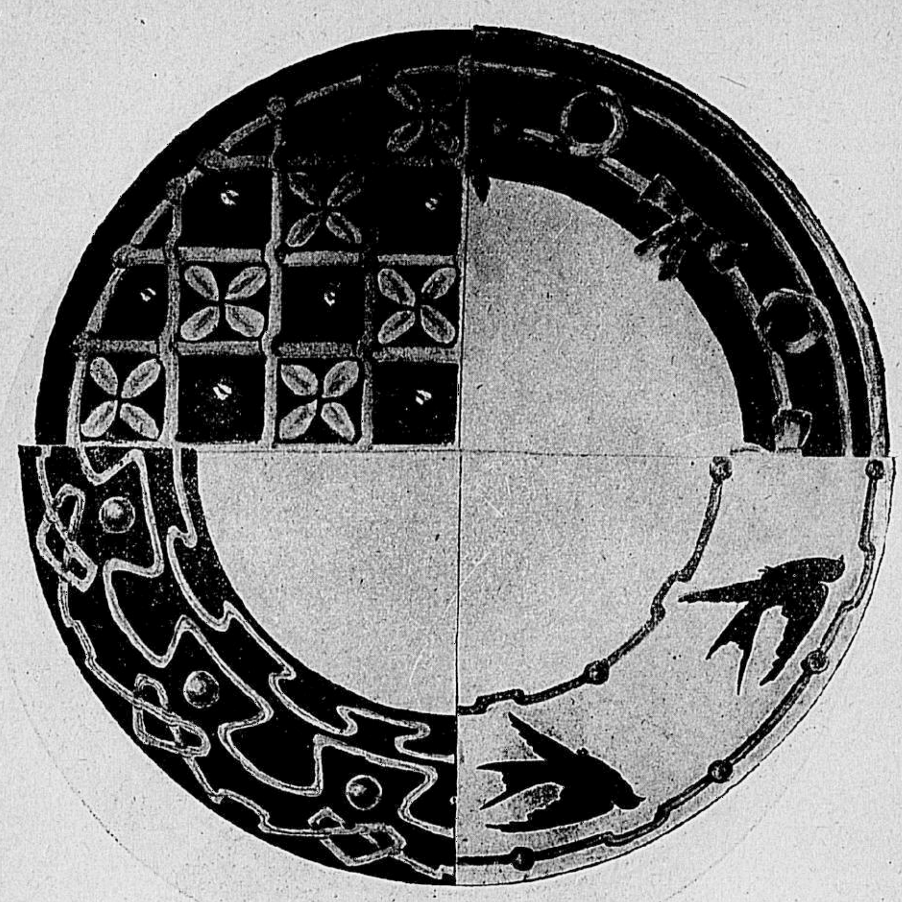


Мотивы трехъ тортовъ.

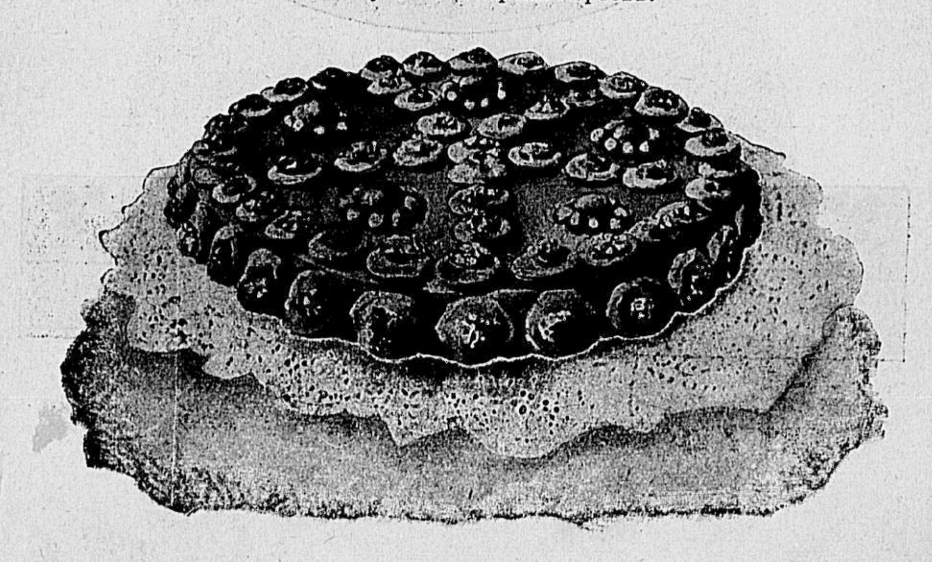


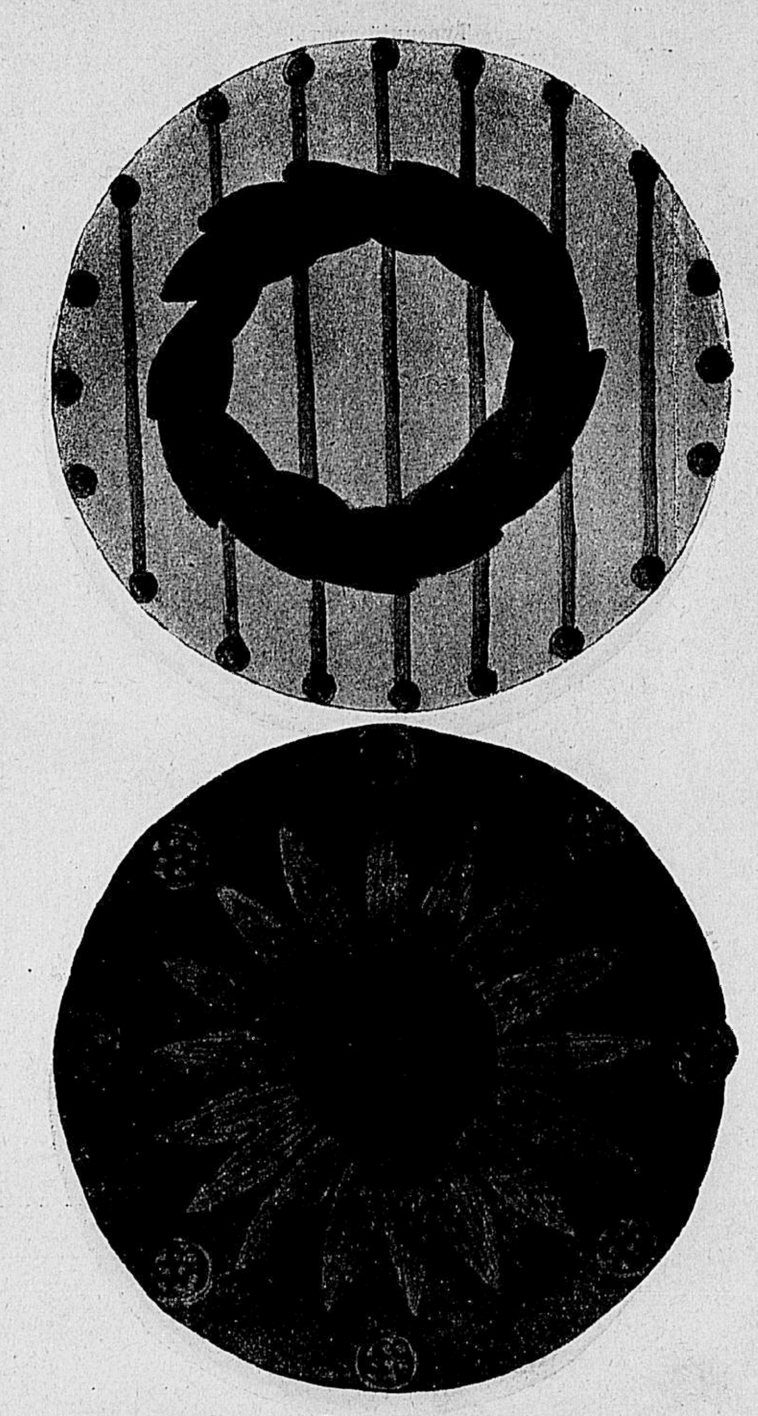






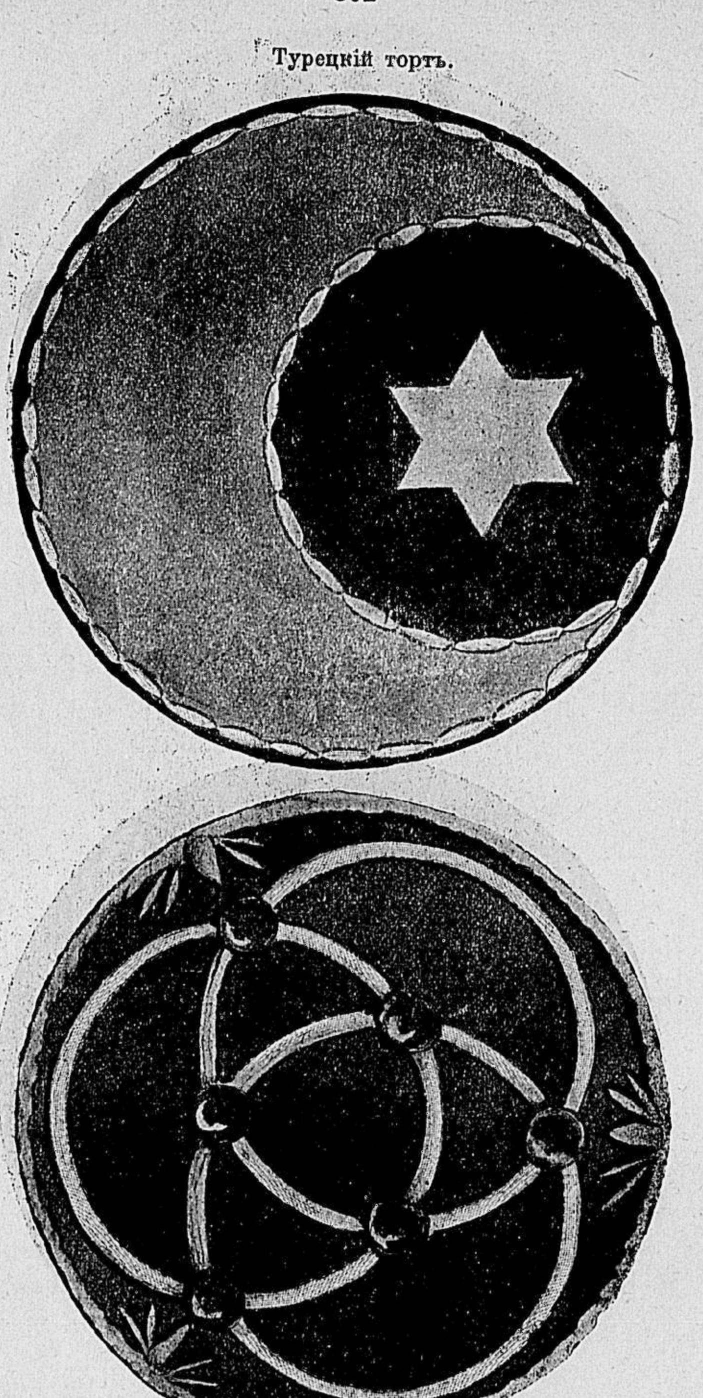
Рисунокъ четырехъ тортовъ.





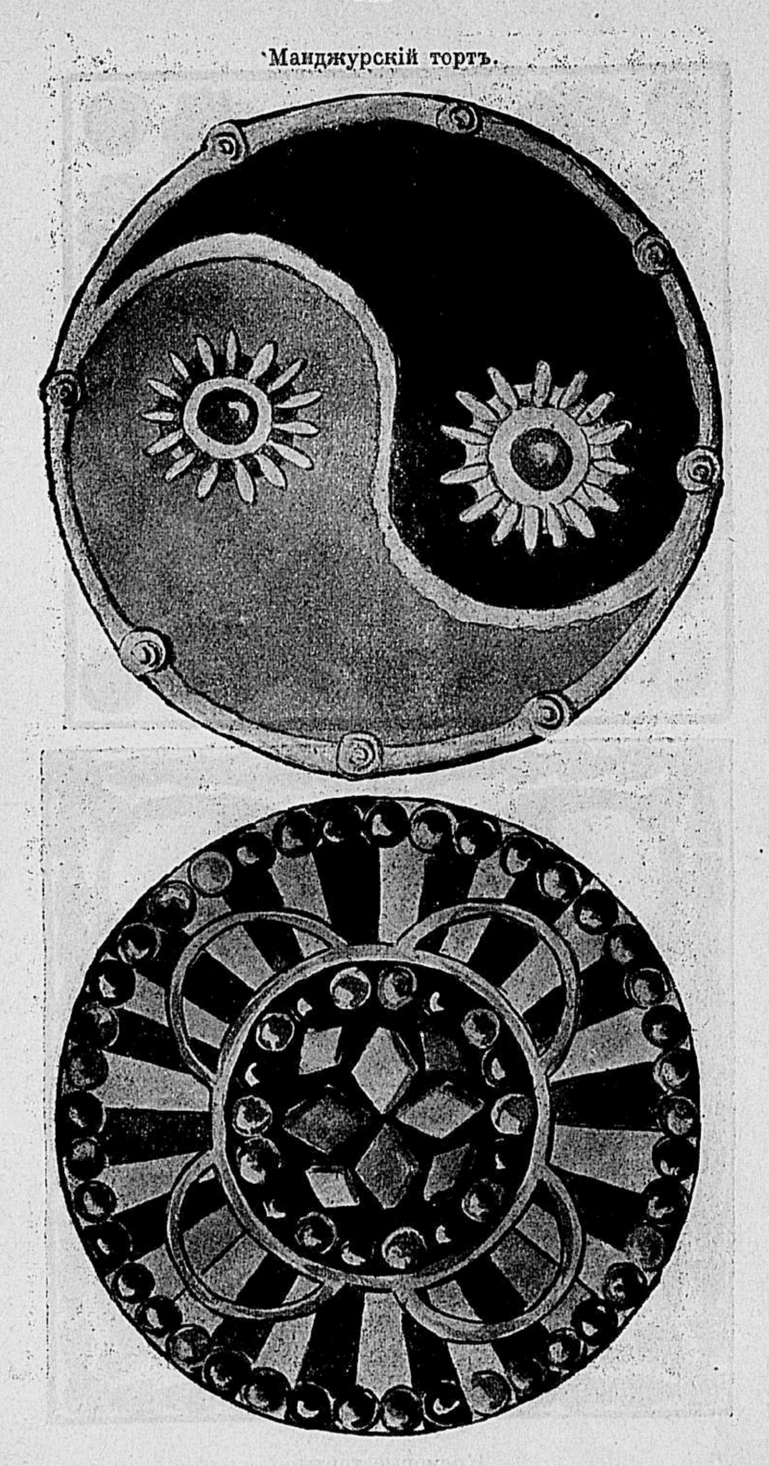
Вафельные торты, убранные шоколадными листьями.

Турецкій тортъ.

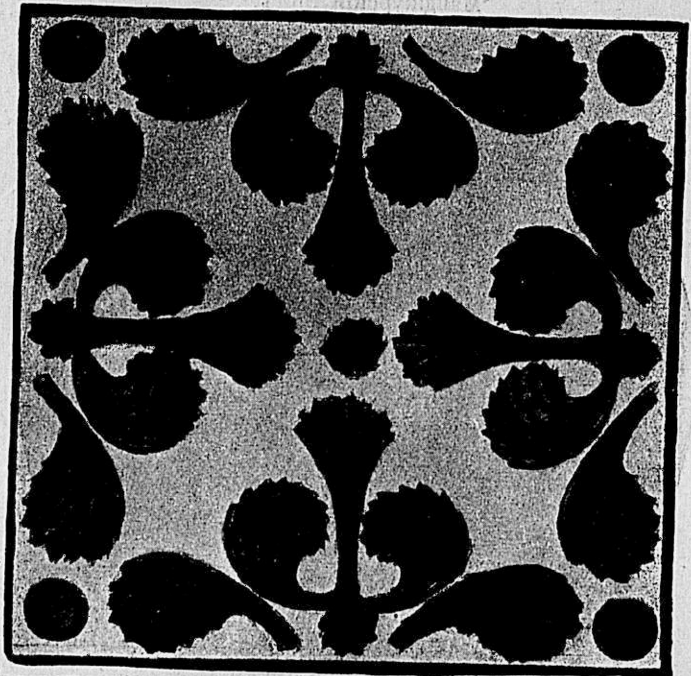


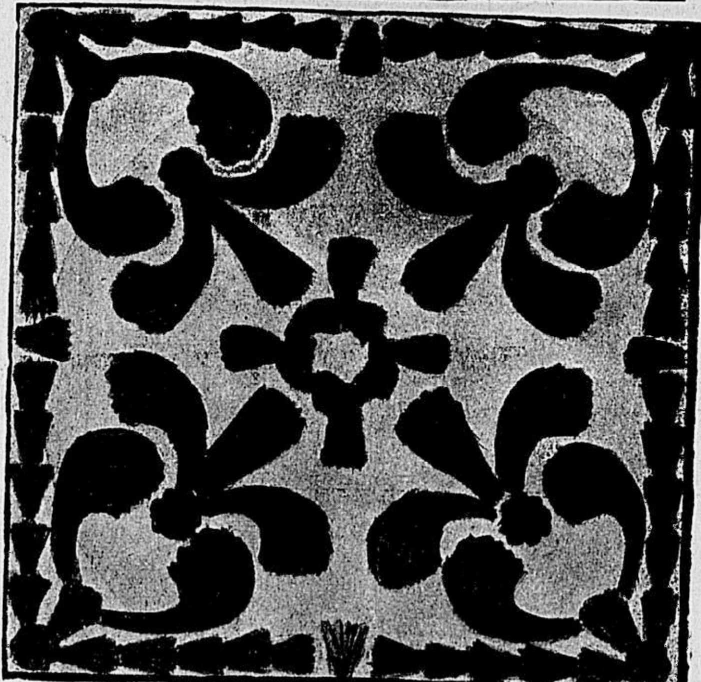
Восточный тортъ.

Манджурскій тортъ.



Византійскій тортъ.





Кремовые торты.

Вафельные торты.



2 вида торта, убраннаго апельсинными корками.



Рисунокъ для уборки торта изъ корокъ и фруктъ.

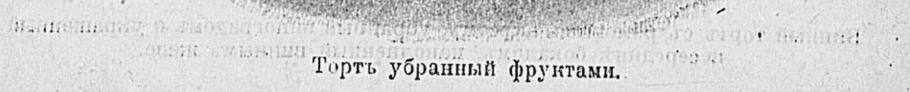


2 вида апельсиннаго торта. Лѣвая сторона рисунка изображаетъ тортъ, убранный ломтиками разрисованнаго кремомъ апельсина. Правая—ломтики закарамеленнаго апельсина и вокругъ фрукты.

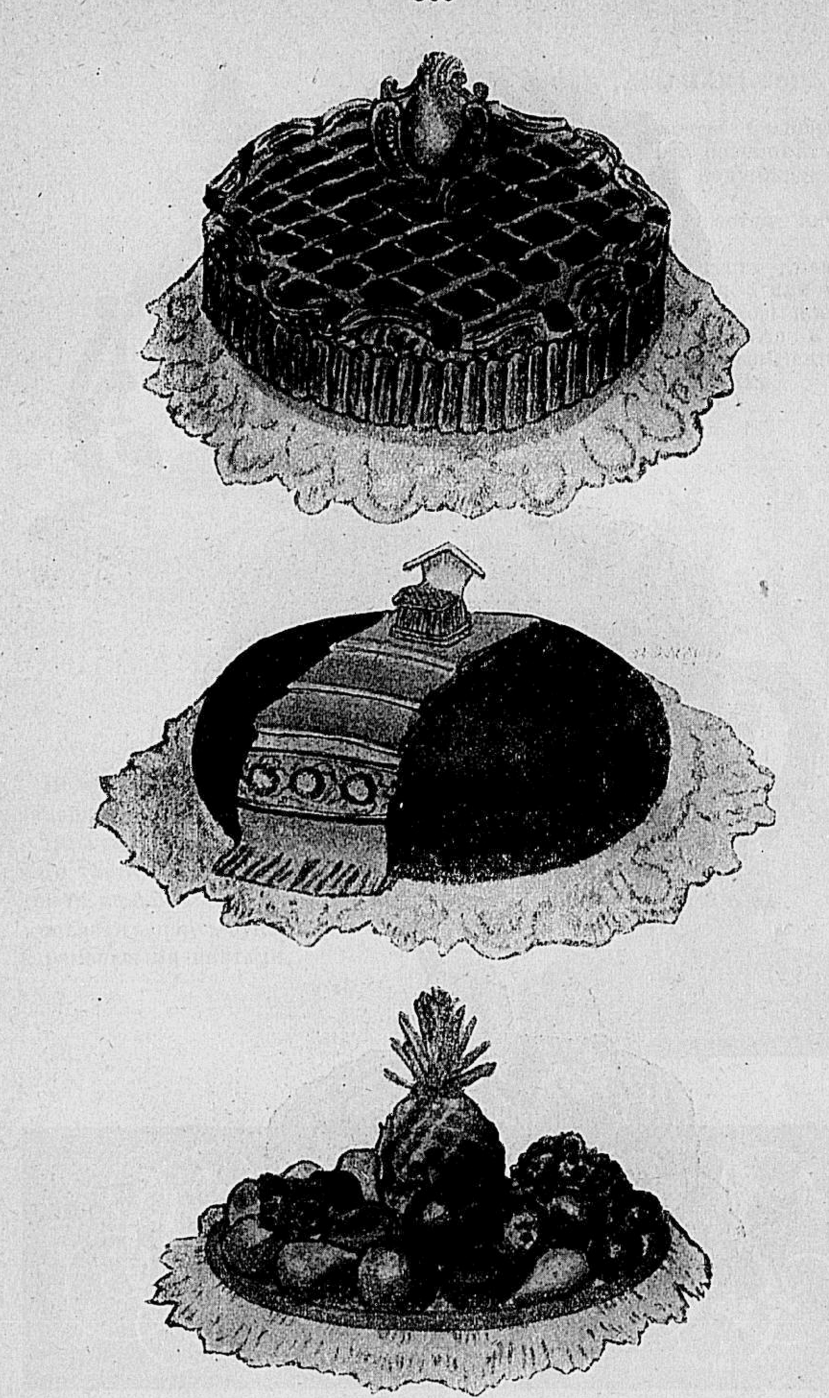


Винный тортъ съ ромовымъ вкусомъ, убранный виноградомъ и украшенный посерединѣ бокаломъ, наполненный виннымъ желе.





Тортъ убранный фруктами.





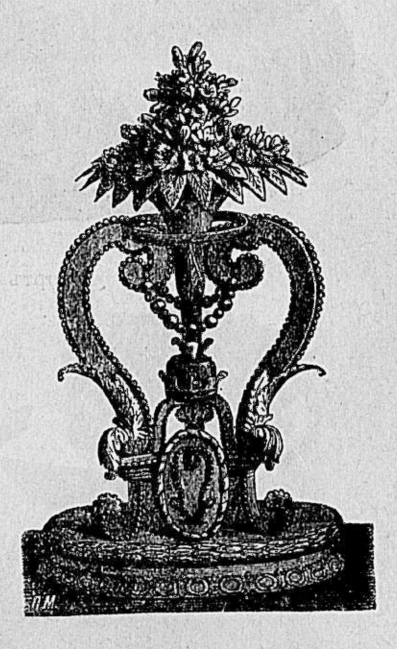


ТОРТЪ „КАРНАВАЛЪ".

Основу составляетъ бисквитный тортъ, обсыпанный разноцвѣтными сухариками, чтобы получился видъ конфетти.

Кругомъ обкладывается пирожнымъ „буше-де-дамъ".

Изъ макароннаго тѣста дѣлается фигурная подставка изъ 3 или 4 колѣнъ для трагантовой головы клоуна, отъ шеи котораго расходятся и спускаются разныя цвѣтныя ленточки съ бубенчиками на краяхъ.

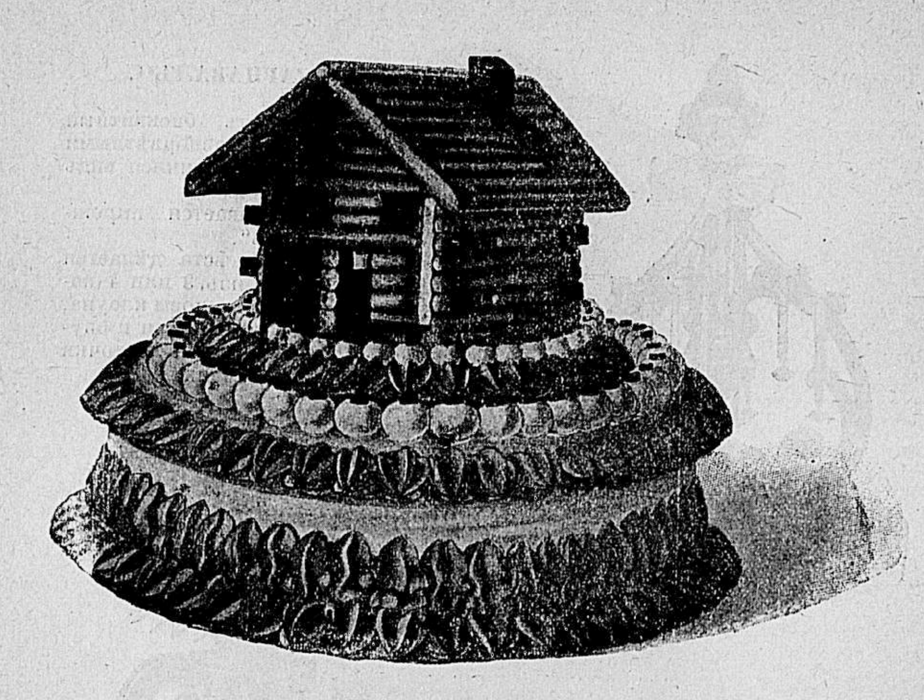


„ПОРТЪ-БУКЕТЪ"

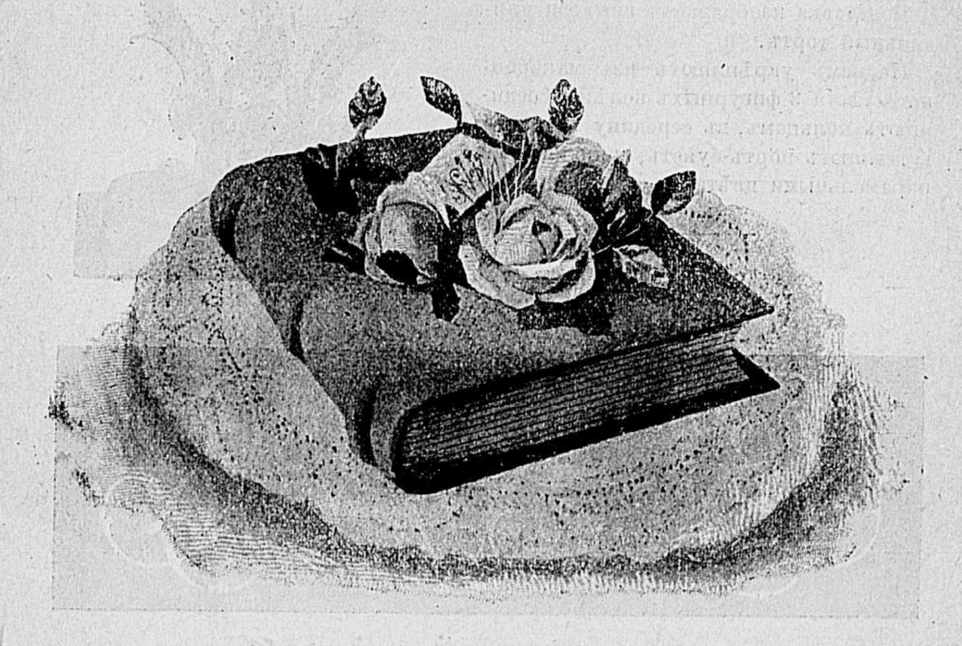
Подставка изображаетъ изъ себя миндальный тортъ.

На немъ укрѣпляютъ изъ макароннаго тѣста 3 фигурныхъ колѣна, соединяютъ кольцомъ, въ середину котораго вставляютъ портъ-букетъ, наполненный карамельными цвѣтами.

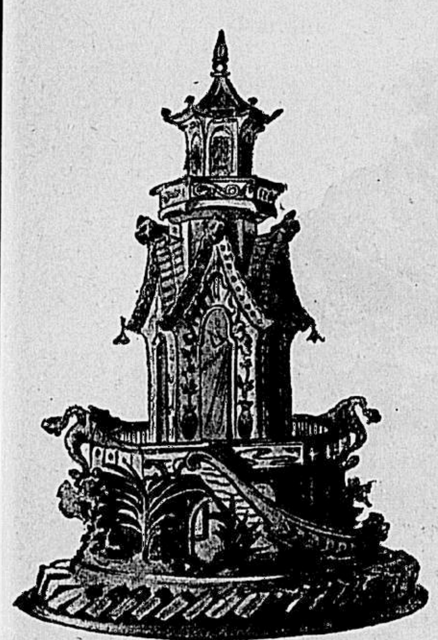


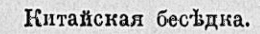


Тортъ съ избушкой.





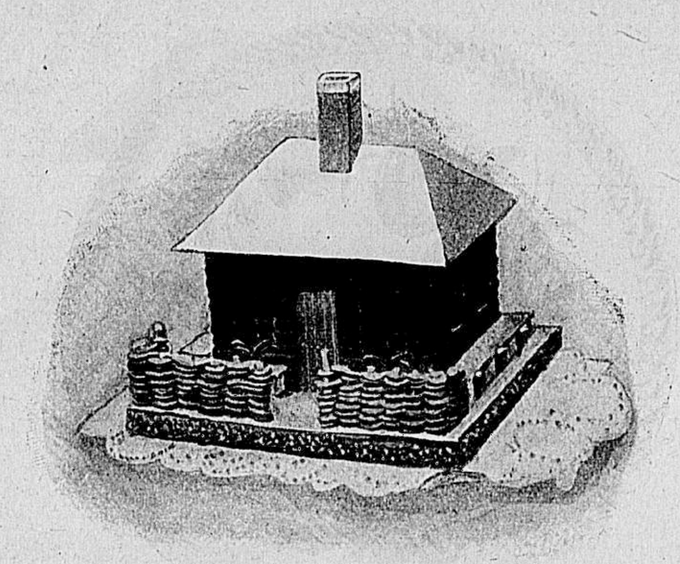


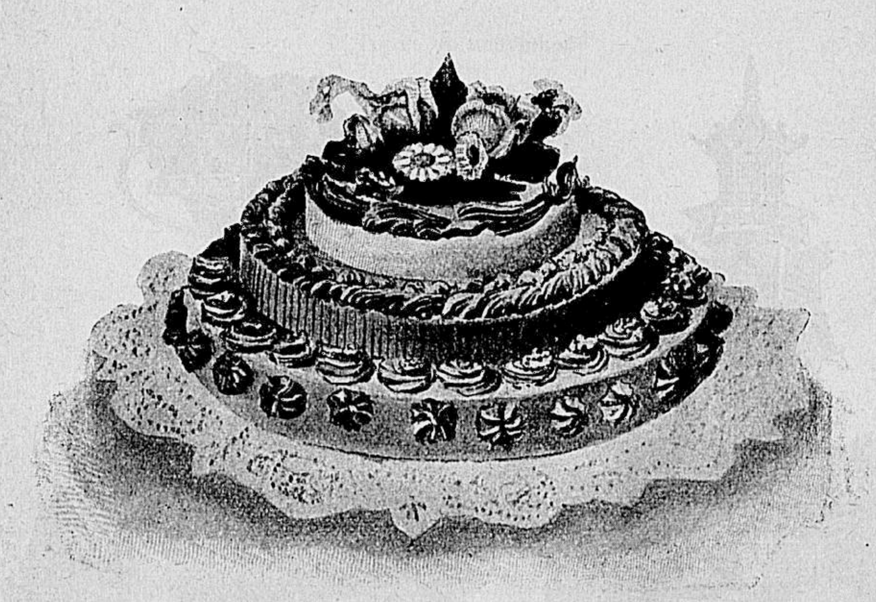


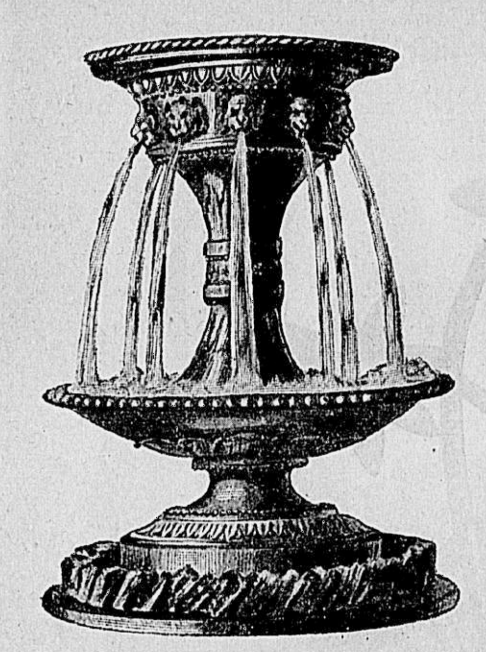
Китайская бесѣдка.



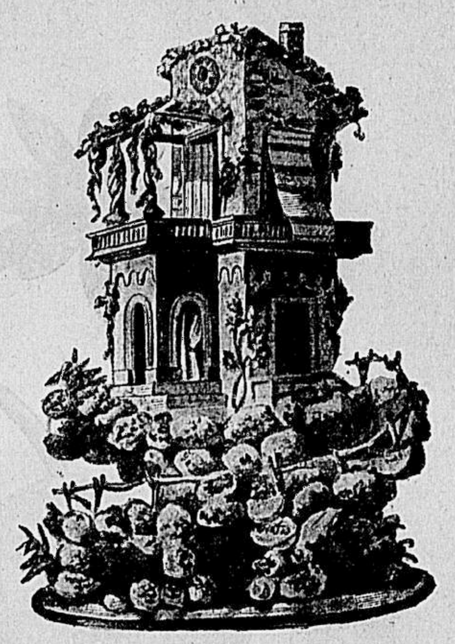
Тортъ-ваза.







Фонтанъ.

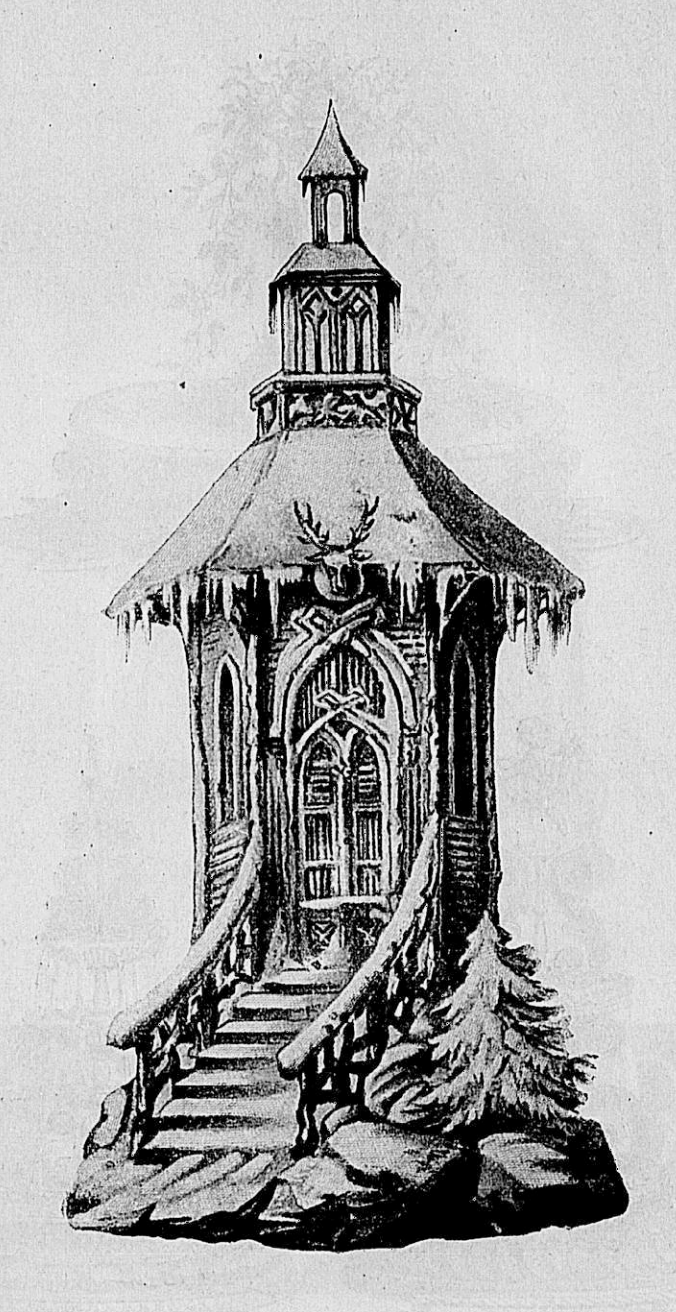


„Вилла“.

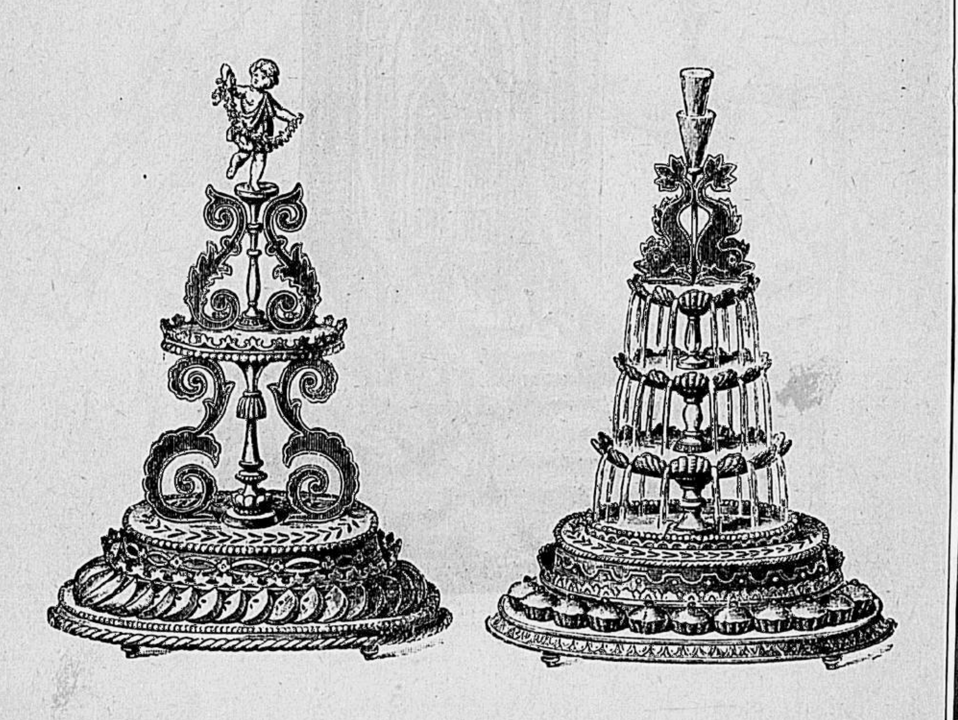




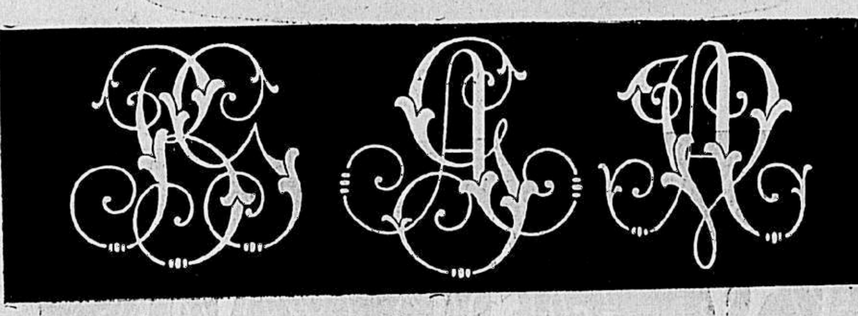
Бисквитный тортъ, обсыпанный миндалемъ, украшенный глазированными фруктами съ цвѣтами изъ макароннаго тѣста.







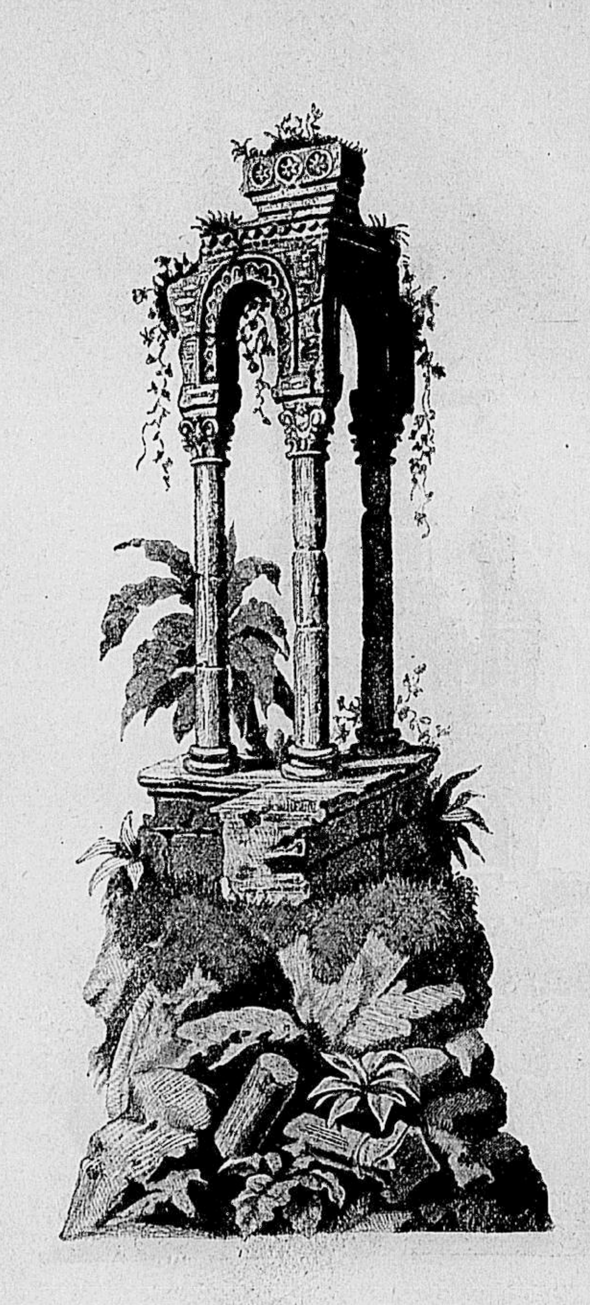


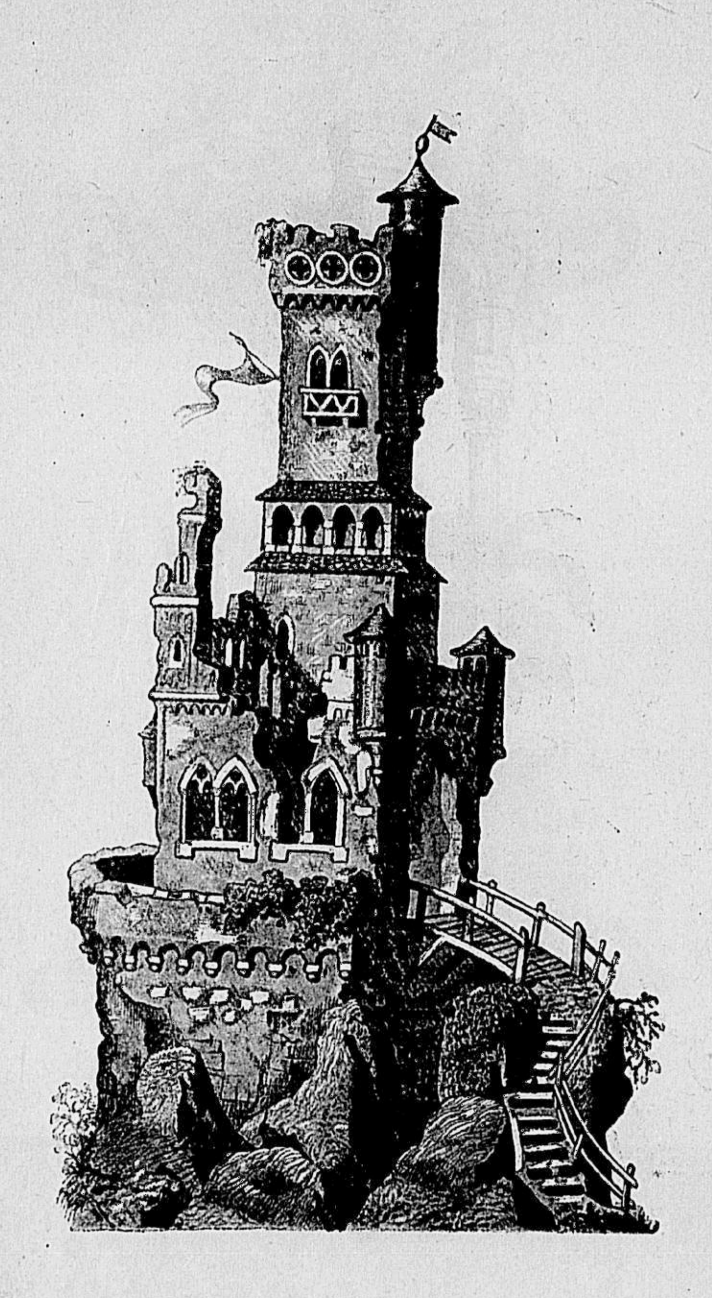


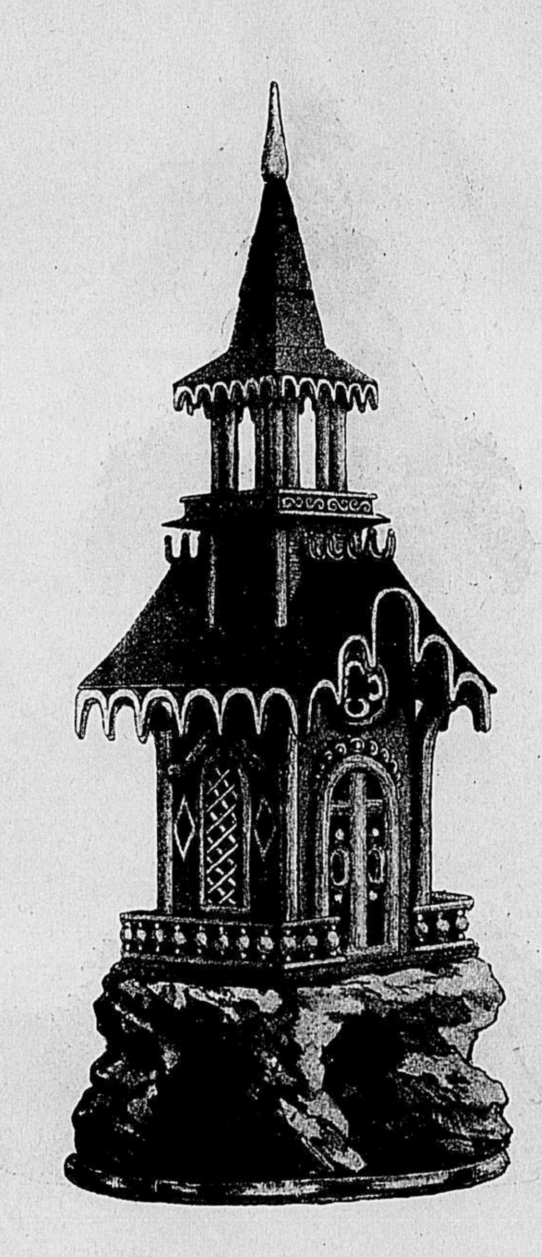


Ваза съ фруктами.

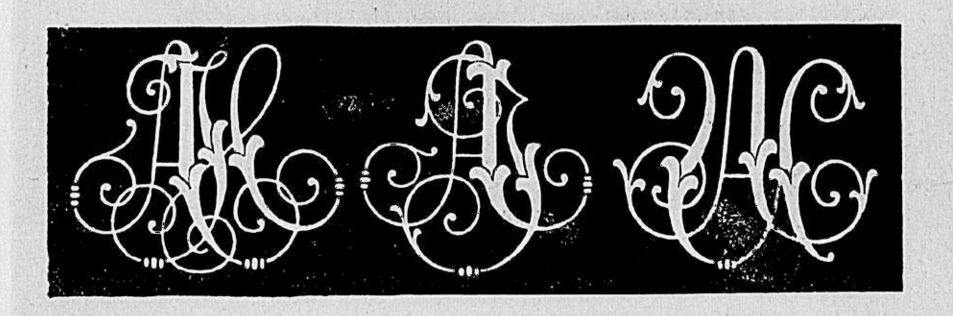














Тортъ съ гнѣздомъ анста.

Оглавленіе.

А.

Б.

В.

Г.

Д.

Ж.

З.

И.

К.

Л.

М.

Н.

О.

П.

Р.

С.

Т.

У.

Ф.

Х.

Ц.

Ч.

Ш.

Э.

Я.